FOU DE PÂTISSERIE

FOU DE Pâtisserie

#22
HORS-SÉRIE
AVRIL-MAI-JUIN
2024

FOU DE Pâtisserie

OPUS #22

CAP OU PAS CAP ?

60 RECETTES + 30 VIDÉOS

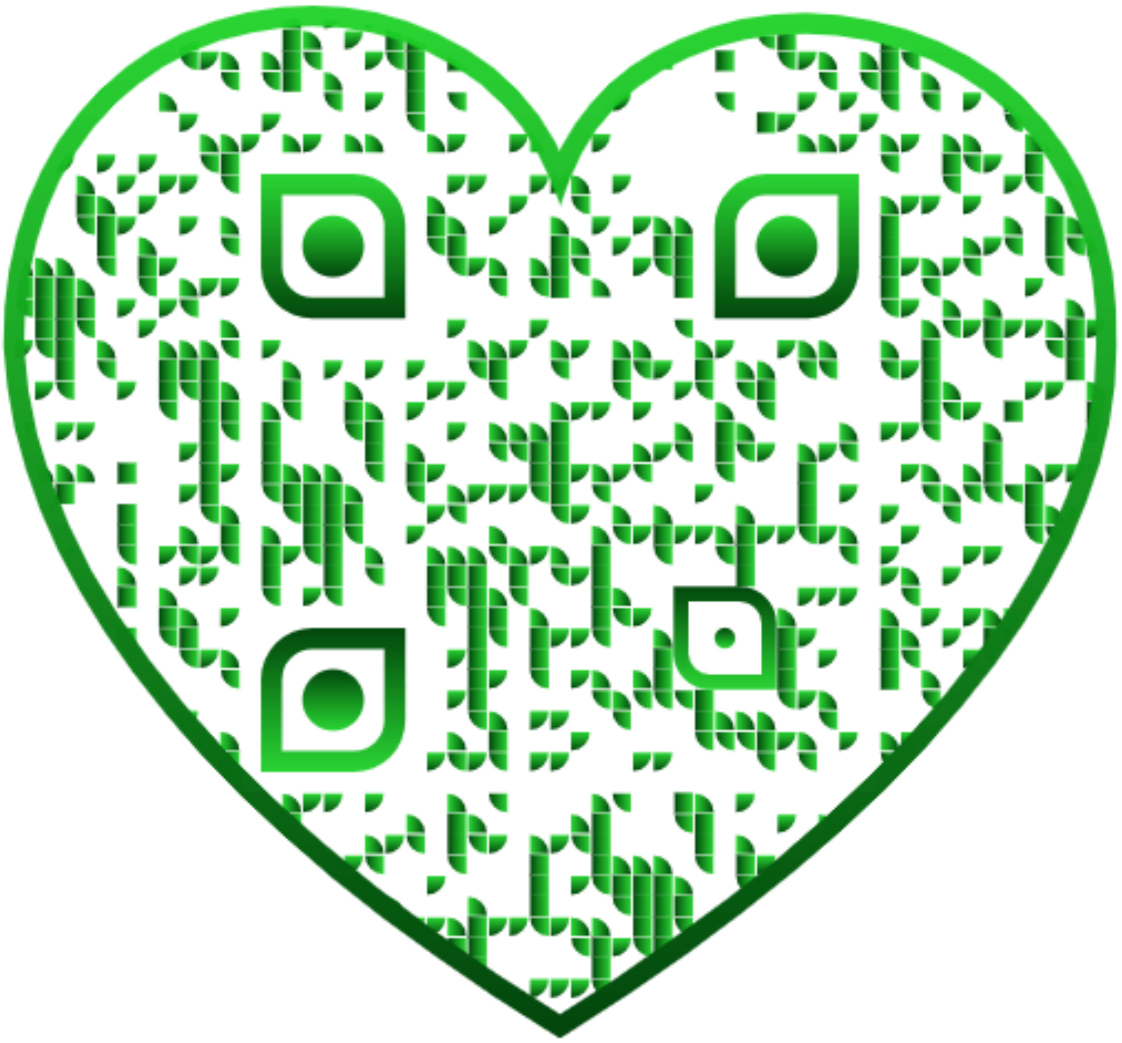
LE GUIDE EXCLUSIF 100% CHEFS
POUR RÉUSSIR L'EXAMEN
ET CHANGER DE VIE !

Brioche • Biscuit • Cake • Caramel • Chantilly • Crème pâtissière • Crème diplomate • Crème mousseline • Dacquoise • Entremets • Financier • Ganache • Génoise • Glaçage • Joconde • Macaron • Madeleine • Meringue • Nougatine • Pain de Gênes • Pain d'épices • Pâte à choux • Pâte feuilletée • Pâte levée • Pâte sablée • Pâte sucrée • Tempérage • Tuile • Viennoiserie

PRESSMAKER

L 15657 - 22 H - F: 7,50 € - RD

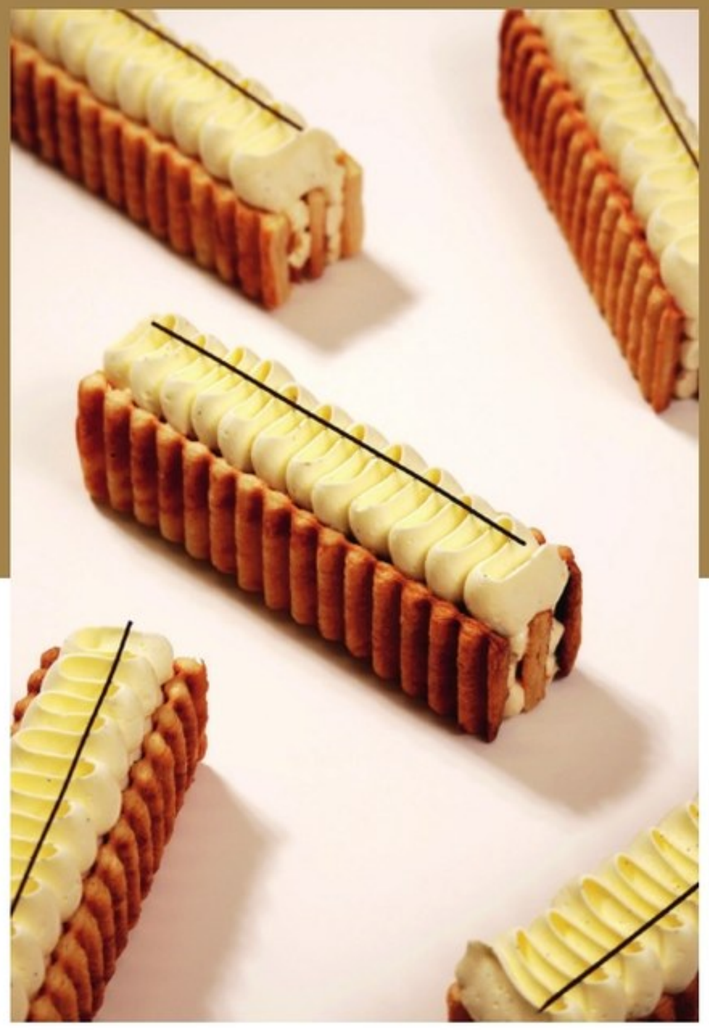
BELUX 8,80€ - CH 13,80CHF - I/PORT.CONT. 8,90€ - DOM 8,90€ - TOM 1500XPF - MAR 80DH AD - CAN 14,50$CAD



ÉCOLE DUCASSE

MASTER MORE THAN COOKING

UN ENSEIGNEMENT D'EXCELLENCE UNIQUE AU MONDE PORTÉ PAR LA VISION DU CHEF ALAIN DUCASSE



© Crédits photo : Jérémy Delteil, Laurent Dupont

Depuis 1999, la mission d'École Ducasse est de transmettre son savoir-faire, son expertise culinaire et sa philosophie inscrite dans une démarche citoyenne et éco-responsable

Passionnés par les art pâtissiers ? Venez découvrir nos formations dédiées :

- pour les **amateurs** : des cours de 2 heures à 2 jours,
- pour les personnes en **reconversion** : CAP Pâtisserie, CAP Chocolaterie-Confiseur, CAP Glacier Fabricant **en format intensif de 8 mois**
- pour les **bacheliers** : Diplôme Supérieur des Arts Pâtissiers préparant au titre RNCP de Chef pâtissier en 3 ans

Contactez-nous !

École Nationale Supérieure de Pâtisserie
L'Art d'exceller depuis 1984
125 allée du Château de Montbarnier
43200 Yssingeaux
ensp@ecoleducasse.com
04 71 65 72 50

World's Best Culinary Training Institution

École Ducasse Paris Campus
Élue Meilleure Institution Culinaire au Monde
16 avenue du Maréchal Juin
92360 Meudon
pariscampus@ecoleducasse.com
01 34 34 19 10

École Ducasse Paris Studio
L'école de cuisine dédiée aux amateurs
64 rue Ranelagh
75016 Paris
accueil@ecoleducasse.com
01 44 90 91 00

Suivez nous sur Instagram @ecole_ducasse @ecole_ducasse_parisstudio

ecoleducasse.com

ÉDITO

PAR JULIE MATHIEU
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION

CAP ou pas CAP ?

JE ME SOUVIENS D'UN TEMPS où ceux et celles qui partaient en CAP, quel qu'il soit, n'étaient pas les meilleurs de la classe et faisaient plutôt office de *loosers*. Aujourd'hui c'est le *nec plus ultra*, la branchitude incarnée, le top du top. Le *summum* : le CAP pâtisserie. Imparable pour briller en ville, parader au boulot, faire rêver les copains, être la star des réseaux et même passer à la télé !

Mais pourquoi tant d'amour pour ce certificat d'aptitude professionnelle ? Tout d'abord parce que la pâtisserie est une excellence française indétrônable à ce jour, présente partout dans notre patrimoine culinaire hexagonal, qu'elle est le symbole du réconfort partagé, du plaisir simple et accessible, de la transmission intergénérationnelle. Mais cet engouement pour le CAP est aussi révélateur d'une prise de conscience. Marre des « *bullshit jobs* », marre de passer à côté de sa vie, envie de (se) faire plaisir. Nous avons de plus en plus besoin de retrouver du sens et cela passe parfois par fabriquer quelque chose de nos mains, laisser libre court à notre imagination, revenir aux fondamentaux, se sentir utile, se repositionner au sein de la grande communauté humaine. Besoin de vivre nos passions et nos rêves.
Alors, ils sont des milliers à se lancer chaque année, jeunes et moins jeunes, étudiants et actifs, ouvriers et *traders*, hommes et femmes, partout en France. Certains pour le plaisir, d'autres pour véritablement exercer ce métier, d'autres encore pour changer radicalement de vie.

Le CAP pâtisserie est une belle aventure, exigeante, prenante et enthousiasmante. Avec lui, vous apprendrez à préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication, gérer les stocks, fabriquer les pâtes, les crèmes, décorer les desserts, les présenter et les décrire. Il sera votre passeport pour la vie – une nouvelle vie ? – en France et partout dans le monde, ou seulement l'expression d'une passion et d'un défi personnel.

Nous vous accompagnons tout au long de ce numéro spécial pour vous donner les fondamentaux, les clés de la réforme 2021, les conseils de grands.es chefs.fes pâtissiers.ères et de ceux et celles qui ont franchi le cap, mais aussi toutes les infos pour appréhender la formation.

Alors CAP ou pas CAP ?
Plongez dans l'aventure !

FOU DE PÂTISSERIE EST DISPONIBLE EN FORMAT NUMÉRIQUE.
TÉLÉCHARGEZ VOTRE MAGAZINE SUR TABLETTE
OU SMARTPHONE POUR L'AVOIR TOUJOURS AVEC VOUS.

Disponible sur iPhone App Store
Disponible sur Google play

Sommaire

PRÉSENTATION
PAGES 6-8

PROGRAMME
CAP OU PAS CAP ?
PAGE 10

GÂTEAUX DE VOYAGE, PETITS GÂTEAUX ET PETITS FOURS
PAGE 12

PÂTE LEVÉE, PÂTE FEUILLETÉE, PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE
PAGE 36

ENTREMETS
PAGE 62

TÉMOIGNAGES
PASSEPORT POUR UNE NOUVELLE VIE !
PAGE 89

MATIÈRES PREMIÈRES
LES QUATRE ESSENTIELS
PAGE 96

PAPIVORE
LES MEILLEURS LIVRES POUR PRÉPARER SON CAP
PAGE 98

ÉCOLES
CAP SUR LES FORMATIONS
PAGE 100

QCM
ALORS, CAP OU PAS CAP ? FAITES LE TEST !
PAGE 102

QUESTIONS TYPES
PAGE 105

BRÈVES DE JURY
PAGE 106

CAHIER TECHNIQUE

LA MALLETTE DE L'APPRENTI PÂTISSIER
PAGE 108

LEXIQUE PÂTISSIER
PAGE 111

CAHIER RECETTES
PAGE 113

Les recettes piliers

Voici les incontournables à maîtriser pour l'épreuve pratique du CAP. Référez-vous à cette liste lors de vos révisions, consultez nos focus et vidéos, et entraînez-vous avec les recettes de nos grands chefs.

LES PÂTES

- Pâtes sucrée et brisée (recette Gâteau basque page 34) et fonçage voir vidéo page 33)
- Pâte sablée / sablé breton (recette Tartelette fraise rhubarbe page 113)
- Pâte feuilletée (pas à pas, recette page 46)
- Pâte levée (brioche) (pas à pas page 40)
- Pâte levée feuilletée (recette Croissant page 123 et vidéo façonnage page 50)
- Pâte à choux (Pas à pas page 16)

LES CRÈMES

- Crème anglaise (voir vidéo page 21)
- Crème pâtissière (recette page 20 et vidéo poche à douille page 109)
- Crème mousseline (recette page 21)
- Crème diplomate (recette page 21)
- Crème au beurre (recette Moka page 123)
- Crème chantilly (voir vidéo page 18)
- Crème d'amandes (recette Gâteau basque page 34)
- Crème bavaroise (voir vidéo page 80)
- Crème citron (voir vidéo page 21)

LES MERINGUES

- Meringue française (voir recette Pavlova page 114 et vidéo page 32)
- Meringue suisse (voir vidéo page 35)
- Meringue italienne (voir vidéo page 35)

LES BISCUITS

- Biscuit génoise (voir recette Tartelette fraise rhubarbe page 113 et réalisation en vidéo page 33)
- Biscuit Joconde (voir recette Entremets pécan mangue Passion page 125)
- Biscuit dacquoise (voir recette Succès noisette page 129)
- Biscuit pain de Gênes (voir vidéo page 86)
- Biscuit cuillère (recette Charlotte fraises des bois page 80)

LES GÂTEAUX DE VOYAGES ET PETITS GÂTEAUX

- Cake (recette Cake Infiniment café page 118)
- Pain d'épices (recette page 113)
- Financiers (recette page 115)
- Tuiles (recette page 115)
- Madeleines (voir recette page 25)
- Sablés diamant (voir recette page 114)

CHOCOLAT ET CARAMEL

- Tempérage (voir vidéo page 71)
- Ganache (voir recette page 68)
- Glaçage au chocolat (voir recette Choc africain page 77)
- Nougatine et caramel (voir vidéo page 22)

LE B.A.-BA DU CAP PÂTISSIER

Avec la boulangerie et la cuisine, c'est le CAP ayant réuni ces dernières années le plus grand nombre d'entrées en apprentissage. En quoi consiste exactement cette épreuve ? Décryptage de l'examen, en commençant par la réforme intervenue en 2020.

texte **Jean Mathat-Christol**

Le nouveau CAP

Les aspirants au CAP pâtisserie ont eu une drôle de surprise en s'inscrivant pour 2021 : une **nouvelle réforme** est effective, depuis la rentrée 2020.
Le message est clair : on veut des pâtissiers qui deviendront des professionnels. Ils devront pouvoir garnir un buffet traiteur, élaborer un grand entremets, remplir les plateaux d'un serviteur de petits fours. Et puisqu'ils savent faire une pâte feuilletée et une pâte à cake, on pourra leur demander de faire… des préparations salées ! C'est là l'essence même du pâtissier : maîtriser les pâtes…

Faisons un rapide avant / après

• Jusqu'en 2020, le CAP était composé de deux épreuves : une théorique, l'autre pratique, qui se tenaient sur deux jours. La pratique (épreuve 2) consistait en une seule épreuve de 7 heures, comprenant l'élaboration de différentes pièces de pâtisserie : entremets, une tarte ou une pâte à choux, une pâte levée ou pâte levée feuilletée.
• Depuis la réforme, à partir de 2021, les épreuves sont mixtes (théorie et pratique), mais toujours réparties en deux journées non consécutives. Par ailleurs le point le plus important de la réforme, **avant même de se présenter à l'examen,** il faut avoir réalisé **14 semaines obligatoires de stage** dans les trois années qui précèdent la session d'examen. Une fois ses stages effectués, le candidat peut se présenter (confiant !) aux examens.
• Journée 1 : épreuve pratique Pôle 1 (4 h 50) : tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage ; épreuve écrite (30 minutes), suivie de l'oral de 10 à 15 minutes.
• Journée 2 : épreuve pratique Pôle 2 (4 h 30) : entremets et petits gâteaux, épreuve écrite (45 minutes), suivie de l'oral de 10 à 15 minutes.

À SAVOIR

• Avant le début de chaque journée, il faudra écrire la phase d'ordonnancement (l'enchaînement de la journée résumée en un tableau chronologique)
• Les deux évaluations orales sont à partir de maintenant réparties sur les deux jours, en Technologie de la pâtisserie, Sciences de l'alimentation et gestion.
• À l'issue de la production, le futur pâtissier a maintenant 10 à 15 minutes pour présenter ses créations. Les deux membres du jury peuvent poser des questions, pour sa spécialité (technologie pâtissière + sciences appliquées ou technologie pâtissière + gestion).

Ce qui change vraiment dans le nouveau CAP

LES STAGES ont été présentés comme un atout majeur dans cette professionnalisation du CAP. C'est un gage de qualification, mais cela complique la tâche des candidats libres, particulièrement s'ils ont un emploi par ailleurs. Attention ! ne vous laissez pas tenter par de fausses attestations ou des maîtres de stage complaisants : si l'administration peut parfois se laisser berner par un coup de tampon, les professionnels en charge de vous évaluer feront, eux, la différence entre un stagiaire accompli et une filouterie.

LA THÉORIE NE CHANGE PAS
tant qu'une pâtisserie peut se monter en SARL (connaissance de l'entreprise), qu'un blanc d'œuf contient 90 % d'eau (technologie de la pâtisserie) et qu'il vaut mieux manger un croissant au petit déjeuner qu'avant d'aller se coucher (sciences de l'alimentation), vous pouvez dormir sur vos deux oreilles et réviser, même avec des ouvrages n'ayant pas été remis à jour depuis la réforme *(pour aller plus loin, voyez nos recommandations de lecture pp. 98-99).*

LE PROGRAMME DE L'EXAMEN PRATIQUE
est établi d'après celui des années passées, mais s'enrichit de nouvelles épreuves : il réintègre des gâteaux qui étaient au programme officiel, mais ne tombaient pas à l'épreuve pratique (comme les gâteaux de voyage et les cakes). Le nouveau CAP prend en compte des usages de pâtisserie contemporaine en faisant entrer les petits gâteaux, en complément des traditionnels entremets envisagés en grand format.

Dans ce hors-série, nous balayons donc **la pratique dans les grandes lignes** en vous donnant les clés des fondamentaux, avec des recettes pour vous entraîner, complétées par les précieux conseils de nos chefs. Gardez en tête que la pâtisserie, ce n'est pas de la sorcellerie : c'est faire et refaire qui vous donnera de l'assurance ou, pour citer Boileau, « Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage ; polissez-le sans cesse et le repolissez. » *Fou de pâtisserie* est là pour vous y accompagner !

Des produits d'experts pour vos desserts !

Cerf Dellier, votre fabricant français depuis 1932

Découvrez nos produits PATIS DECOR pour réaliser vos gourmands chocolats !

1932
CERF DELLIER
FABRICANT FRANÇAIS

INGRÉDIENTS

USTENSILES

MATÉRIEL

EMBALLAGES

DÉCORATION

CAKE DESIGN

Hénin-Beaumont | Lomme | Souffelweyersheim | Barentin

www.cerfdellier.com | blog.cerfdellier.com

L'EXAMEN

Attendus sur LES ÉPREUVES

LA RÉCEPTION DES PRODUITS
- Contrôler la livraison.
- Retirer les emballages, déconditionner et traiter les déchets.

EFFECTUER LE SUIVI DES PRODUITS
- Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés.
- Rendre compte de l'état des stocks.

ORGANISER SON POSTE DE TRAVAIL
- Se situer en tant que professionnel.
- Analyser la fiche technique et utiliser son carnet de recettes personnel.
- Sélectionner le matériel.
- Rassembler les produits nécessaires.
- Quantifier et effectuer les pesées.

APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE
- Maintenir les locaux et les matériels en bon état tout au long des activités : ranger, nettoyer, désinfecter.
- Agir en respectant l'environnement.
- Protéger et/ou conditionner les produits en cours d'élaboration et effectuer leur traçabilité.
- Conserver les produits en cours d'élaboration ou finis dans les enceintes appropriées.

ORGANISER LA PRODUCTION
- Ordonnancer les tâches de manière rationnelle.
- Gérer le poste de travail.
- Mesurer les coûts et valoriser les produits fabriqués.

Épreuves PRATIQUES

PREMIÈRE JOURNÉE

I. Tour, petits fours secs et moelleux, gâteaux de voyage

PRÉPARER LES CRÈMES ET LES APPAREILS À CRÈME PRISE
- Élaborer une crème par cuisson : avec amidon (pâtissière et appareil à flan).
- Élaborer une crème par cuisson : avec amidon (pâtissière et appareil à flan), sans amidon (citron, orange...).
- Confectionner une crème d'amande, frangipane.
- Préparer un appareil à crème prise (salée et sucrée).

RÉALISER DES PÂTISSERIES À BASE DE PÂTES
- Élaborer une pâte levée et levée feuilletée, tourer, diviser, façonner et conduire une fermentation.
- Élaborer une pâte battue/crémée (gâteaux de voyage).
- Élaborer une pâte feuilletée, tourer, détailler et mettre en forme.
- Élaborer une pâte friable (brisée, sablée), abaisser, détailler et foncer.
- Garnir.
- Réaliser les finitions avant et/ou après cuisson.
- Mener une cuisson au four.

RÉALISER DES PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX
- Élaborer un appareil spécifique à petits fours.
- Dresser, cuire et réaliser les finitions.

PRODUIRE DES MERINGUES
- Élaborer une meringue adaptée à la fabrication.
- Dresser et cuire une meringue.

SECONDE JOURNÉE

II. Entremets et petits gâteaux

RÉALISER LES : CRÈMES ET APPAREILS DE BASE, CRÈMES ET APPAREILS DÉRIVÉS, MOUSSES ET BAVAROISES.
- Fabriquer les crèmes et appareils de base : pâtissière, anglaise, au beurre, chantilly, ganache.
- Élaborer les crèmes et appareils dérivés : chiboust, mousseline, diplomate, crémeux (à base de fruits, de lait et de crème), à bombe.
- Préparer des mousses et des bavaroises à base de : fruits, lait.

PRODUIRE DES APPAREILS CROUSTILLANTS
- Élaborer un croustillant à base de matières premières.

PRÉPARER UNE GARNITURE À BASE DE FRUITS
- Réaliser la garniture à base de : fruits frais, produits élaborés ou semi-finis.

RÉALISER DES FONDS À BASE DE PÂTES
- Élaborer, coucher, dorer si besoin et cuire un fond à base de pâte à choux.
- Préparer un fond à base de génoise, et/ou de biscuit cuillère, Joconde, meringué puis mener la cuisson après dressage si besoin.
- Abaisser et cuire un fond à base de pâte friable.

MONTER ET/OU GARNIR UN ENTREMETS OU DES PETITS GÂTEAUX
- Effectuer des montages avec des cercles ou des moules.
- Réaliser des montages à la palette et/ou garnir à la poche.
- Adapter un montage et/ou une garniture selon la commande.

FABRIQUER ET UTILISER DES GLAÇAGES
- Confectionner le glaçage adapté selon le gâteau réalisé.
- Glacer un entremets ou petit gâteau partiellement ou totalement.

CRÉER DES DÉCORS
- Tempérer le chocolat et préparer les éléments de décor.
- Modeler la pâte d'amandes pour créer des décors.
- Réaliser des décors à base de nougatine. Confectionner des décors à base de sucre (glace royale, sucre coulé, caramel).

DÉCORER ET ÉCRIRE AU CORNET
- Fabriquer et utiliser un cornet.

FINALISER LE DÉCOR DU GÂTEAU
- Disposer les éléments de décor.

VALORISER LA PÂTISSERIE ÉLABORÉE
- Justifier l'état de commercialisation d'un produit fini.
- Valoriser la pâtisserie fabriquée auprès du personnel de vente.

MESURER LE COÛT DES PRODUITS FABRIQUÉS
- Calculer le coût de la matière pour élaborer un gâteau.
- Identifier les facteurs ayant une incidence sur le coût de production et la fixation d'un prix de vente.

L'ATELIER DES CHEFS

FORMEZ-VOUS AU CAP PÂTISSIER AVEC L'ATELIER DES CHEFS.

- 100% à distance
- Accompagnement individuel
- Formez-vous à votre rythme
- Commencez quand vous voulez
- Éligible au CPF
- Diplôme d'état de niveau 3 (CAP)

Formez-vous au CAP Pâtissier, au CAP Cuisine ou encore au CAP Boulanger et obtenez votre diplôme comme plus de 95%* de nos apprenants.

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

MOF Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

les acteurs de la compétence

AIDER CHACUN À S'ACCOMPLIR.

*sur l'ensemble de nos CAP à l'examen 2023

www.atelierdeschefs.fr

CAP OU PAS CAP?

Un numéro pour tous ceux qui se posent la question.

Passer son CAP, c'est une option pour beaucoup d'entre vous, et le but de ce numéro est justement de vous accompagner dans cette réflexion. En vous aidant à décrypter l'épreuve, et en faisant le point sur les compétences à acquérir, nous espérons qu'il aidera les passionnés que vous êtes à avancer dans votre réflexion. Alors, pour le fun ou pour la vie, si vous tentiez le CAP pâtisserie ?

texte **Claire Pichon**

Chez les passionnés, que ce soit pour démarrer une vie professionnelle, pour se reconvertir, par défi ou par pur plaisir, la question du CAP affleure ; et c'est cette réflexion que nous voulons aujourd'hui accompagner. Ainsi, ce numéro n'est pas un manuel scolaire, encore moins une encyclopédie. Nous l'avons axé principalement sur le décryptage de l'épreuve pratique, et la présentation des compétences techniques à acquérir.

Nos objectifs

- **Vous aider à comprendre ce qu'est le CAP, comment se déroule l'examen et ce qui sera attendu des candidats.**
- **Vous donner des pistes, de formations ou de livres, pour entamer vos démarches.**
- **Vous présenter les techniques et compétences pratiques attendues, avec l'aide des meilleurs chefs.**
- **Vous proposer, comme toujours, un très grand nombre de recettes, pour vous entraîner (sans oublier de vous régaler).**
- **Bonus : vous croiserez au fil des pages des QR codes fournis par les équipes Fou de Pâtisserie et par nos partenaires de l'Atelier des Chefs et des éditions BPI, qui vous permettront de visionner des vidéos présentant des focus techniques.**

Après une introduction, complétée par notre fiche des compétences de base à maîtriser, ce numéro se divise en trois parties. Elles couvrent chacune une catégorie des techniques que vous aurez à acquérir si vous choisissez de passer le CAP de pâtisserie.

1. GÂTEAUX DE VOYAGE

Petits fours secs et moelleux, petits gâteaux. C'est la partie abordant aussi bien les cakes et les financiers, que la pâte à choux ou les tartelettes. Elle vous est présentée par Claire Heitzler et Jean-Christophe Janson, le chef pâtissier de la maison Caffet.

2. PÂTES LEVÉES, PÂTES FEUILLETÉES

Pâtes levées feuilletées. La pousse des brioches, le tourage, les feuilletages sont abordés dans cette partie, où vous serez accompagnés de Nina Métayer et de Philippe Conticini.

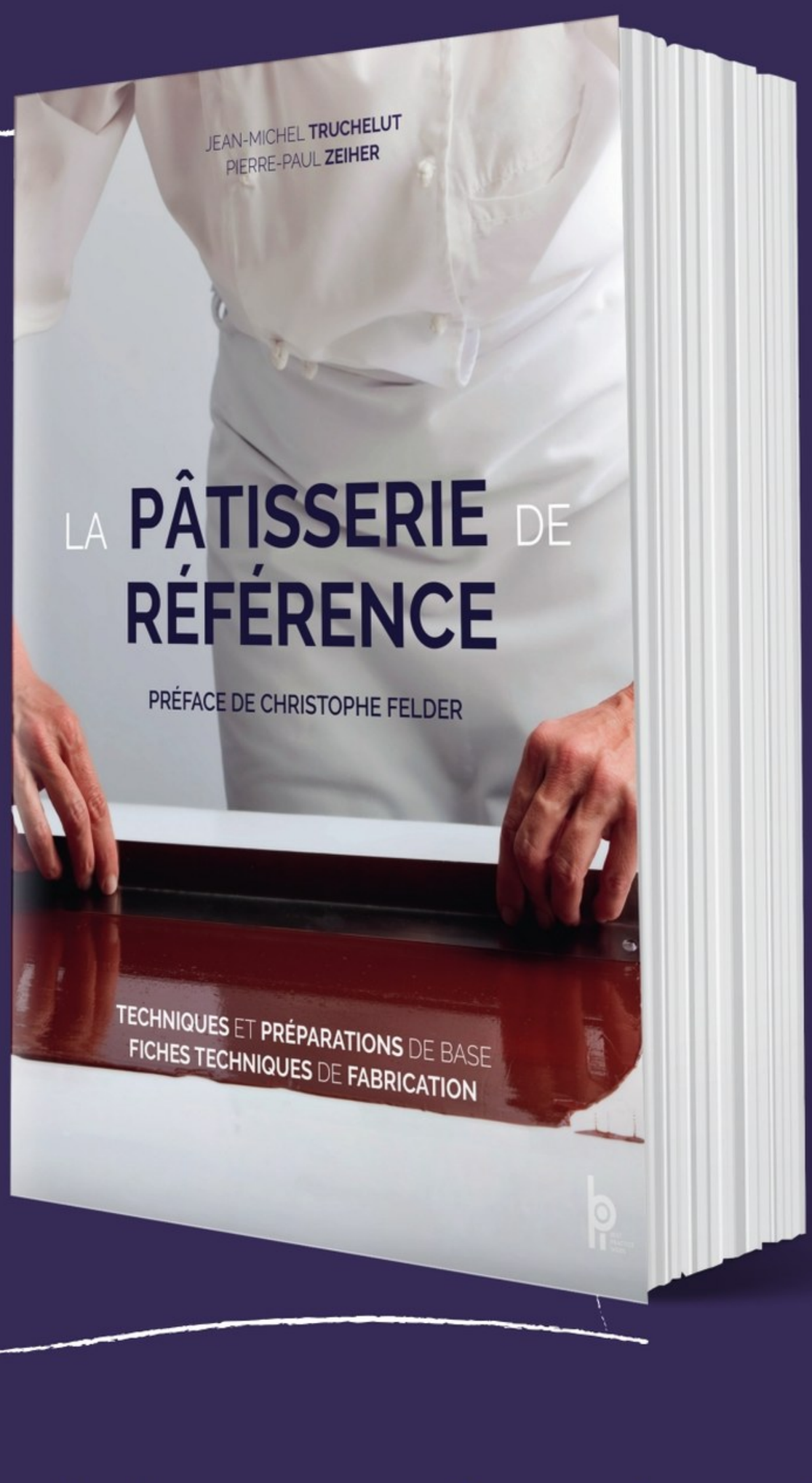
3. ENTREMETS

Cette dernière partie couvre les recettes les plus techniques et aborde des méthodes de finition comme les glaçages et les décors. Elle vous est présentée par Sophie de Bernardi et Frédéric Bau.

Ensuite, en dernière partie de magazine, vous trouverez des informations pratiques sur les matières premières et le matériel, les ouvrages de référence et les formations principales avec, en bonus, une série de témoignages inspirants de la part de pâtissiers reconvertis qui ont un jour choisi de passer leur CAP ; et pour finir un QCM pour tester votre socle de connaissances, ainsi que des questions types et quelques conseils de jurés.

Bref, il y a tout ce qu'il faut pour s'amuser, rêver… et pourquoi pas, décider de se lancer.

Le Manuel Indispensable pour Pâtisser comme un Pro



49 €

728 pages – 100 techniques et préparations de base
Plus de 100 recettes – 130 vidéos accessibles par QRcodes

En savoir plus sur
www.editions-bpi.fr

GÂTEAUX DE VOYAGE PETITS GÂTEAUX ET PETITS FOURS

Les réalisations les plus modestes cachent parfois les plaisirs les plus grands. Des gâteaux de voyage aux petits fours, cette rubrique n'aborde pas les plus lourds défis techniques, mais demande une précision de tous les instants.

texte **François Blanc**

Les jeunes apprentis rêvent souvent d'éblouir par leurs entremets les plus élaborés, empilant les couches, les inserts et les décors. Pourtant l'épreuve du CAP vous attend aussi sur les éléments les plus simples de la pâtisserie, qui ne souffrent d'aucune imprécision et pourront démontrer votre sérieux et votre application.

Les gâteaux de voyage tiennent leur nom du fait qu'ils sont les compagnons idéaux pour les grands trajets. Ils doivent être de longue conservation (de quelques jours à plusieurs semaines) à température ambiante, ne contenant donc en général ni fruits frais, ni crème, ni garnitures trop fragiles. Le corollaire, c'est qu'ils se mangent bien plus facilement qu'un entremets, sans couverts ni assiettes, on les grignote à la main, le plus souvent au goûter. On lit souvent que le financier, inventé en 1890 dans le quartier de la Bourse à Paris, aurait été le premier né, mais de nombreux gâteaux de voyage existaient auparavant, comme son précurseur la visitandine, ou encore le pain d'épices. On y range aussi le gâteau breton, l'incontournable quatre-quarts (et toutes formes de « cakes »), ou le brownie pour une version plus exotique. Depuis une petite dizaine d'années, le cake est même devenu vecteur de créativité, les chefs trouvant des crèmes et décors pour l'enrichir, en cherchant tout de même à garder un produit à la durée de vie prolongée.

Les petits gâteaux, eux, sont une catégorie large qui regroupe notamment des pâtisseries en formats individuels : choux et éclairs, tartelettes aux fruits ou au chocolat, entremets en portions individuelles, ils concentrent beaucoup de techniques dans de petites portions.
Les petits fours, enfin, tiennent leur nom de la technique de cuisson qu'on utilisait par le passé. Dans les fours à bois, on cuisait ces petites pièces après les grosses, utilisant la chaleur résiduelle du four : elles cuisaient alors « à petit four ». Ils sont souvent servis en fin de repas (comme mignardises) ou pour accompagner le thé.

Parmi les petits fours secs, on compte la meringue, les cookies, les sablés… Ils sont de longue conservation, à condition d'être enfermés à froid dans une boîte hermétique : l'humidité est leur plus grand ennemi. À l'inverse, les petits fours moelleux se conservent relativement longtemps mais contiennent une plus grande humidité et doivent souvent rester au frais. On y range les macarons, mais parfois aussi des préparations que la catégorie se dispute avec celle des gâteaux de voyage, comme la madeleine ou le financier. L'amande est très souvent essentielle à leur composition.

Fou de Pâtisserie vous aide à décrypter tout cela à l'aide de recettes, classiques comme plus créatives, mais aussi grâce à l'intervention de deux chefs experts, Claire Heitzler et Jean-Christophe Jeanson.

Note : les techniques détaillant la préparation des entremets étant présentées en troisième partie de ce magazine, nous ne traiterons pas les entremets individuels dans cette première partie.

Choux à la crème

PAR JEAN-CHRISTOPHE JEANSON (ÉPOQUE LENÔTRE)

texte **François Blanc** photographies **Valéry Guedes**

Aujourd'hui chef exécutif de la maison Caffet, Jean-Christophe Janson fut longtemps chef pâtissier de la prestigieuse maison Lenôtre. Un professeur idéal pour notre numéro spécial CAP, puisqu'il est détenteur du titre de Meilleur Ouvrier de France depuis 2018 et que Lenôtre est aussi connu pour son école, incontournable. La formation, c'est d'ailleurs un élément fondamental du laboratoire situé à Plaisir (en banlieue parisienne), plus encore depuis l'arrivée de Guy Krenzer en 2005 qui perpétue l'esprit des Compagnons du Devoir avec lesquels il a appris.

Tous les vendredis, les apprentis Lenôtre ont rendez-vous à 9 h 30 avec pour défi de montrer et mettre en pratique ce qu'ils ont appris durant la semaine. Chaque apprenti est parrainé par un membre permanent de l'équipe. Et à 9 h 30, la porte se ferme ! Une minute de retard et l'apprenti repassera son examen la semaine suivante, en devant présenter deux travaux au lieu d'un et une planche d'écriture au cornet de chocolat ! Il n'y avait donc pas meilleur ambassadeur pour tout nous expliquer du chou à la crème, de sa classique version à la vanille à quelques déclinaisons irrésistibles.

POUR
60 CHOUX ENVIRON

POUR LA PÂTE À CHOUX

- **313 g** de lait entier (1)
- **313 g** d'eau
- **13 g** de sucre cristal
- **8 g** de gros sel
- **250 g** de beurre extra fin
- **345 g** de farine tradition T55
- **625 g** d'œufs entiers
- **125 g** de lait entier (2)
- **QS** de sucre glace

POUR LA GARNITURE DU CHOU CARAMEL (15 PIÈCES ENVIRON)

- **450 g** de crème légère diplomate *(voir focus technique p. 21)*
- **QS** de caramel à tartiner ou de dulce de leche
- **QS** de sucre glace (2)

POUR LA GARNITURE DU CHOU À LA VANILLE (15 PIÈCES ENVIRON)

- **300 g** de crème liquide à 35 % de matière grasse
- **½** gousse de vanille
- **80 g** de sucre glace (1)
- **375 g** de crème légère diplomate
- **QS** de sucre glace (2)

POUR LA GARNITURE DU CHOU À LA NOISETTE (15 PIÈCES ENVIRON)

- **50 g** de pâte de noisette
- **250 g** de crème pâtissière
- **QS** de sucre glace

POUR LA GARNITURE DU CHOU À LA FRAISE (15 PIÈCES ENVIRON)

- **700 g** de fraises
- **300 g** de crème mousseline *(voir focus p. 21)*
- **QS** de sucre glace
- **QS** de crumble

A• La pâte à choux

1. Portez à ébullition à feu moyen doux le lait (1), l'eau, le sucre, le sel et le beurre.

2. Coupez le feu (ou réalisez cette opération hors du feu) et ajoutez la farine entièrement, puis mélangez à la spatule.

3. Mélangez vivement, la panade va commencer à se former.

4. Desséchez sur feu moyen doux en remuant avec une spatule, la pâte va commencer à former une boule et se détacher des parois en laissant au fond un film discret. Elle est prête.

5. Rajoutez 1/3 des œufs battus. L'opération peut se faire à la feuille ou au fouet mais on ne doit pas incorporer d'air.

6. Terminez en ajoutant en trois fois le reste des œufs, attendez à chaque fois que ce que vous rajoutez soit incorporé avant d'en mettre plus.

7. Terminez par le lait (2) chaud mais pas bouillant, qui permettra de détendre la pâte. Plus elle est souple, moins on y incorpore d'air et plus son développement à la cuisson sera régulier.

8. La pâte doit former un bec souple et retomber en ruban.

9. Pochez des choux avec une douille unie, de 5 à 6 cm de diamètre (on compte 32 g de pâte par chou), sur une toile de cuisson. Celle-ci permettra d'avoir un fond plus plat.

10. Congelez votre plaque de choux 1 h. À la sortie du congélateur, la pâte va légèrement perler d'humidité en commençant à décongeler. Saupoudrez-la alors généreusement de sucre glace. Quand le sucre glace disparaît, remettez-en une couche plus fine. Enfournez alors avec un demi-verre d'eau dans le four (versé dans la lèche frite). Toutes ces astuces permettront un développement plus régulier à la cuisson.

11. Recouvrez les choux d'un topping ou d'un craquelin le cas échéant. Enfournez à four chaud à 190 °C. Baissez tout de suite à 160 °C avec un demi-verre d'eau en bas du four. Cuisez 25 à 35 min et n'ouvrez pas le four avant que la pâte soit bien gonflée et dorée.

B• La garniture du chou caramel

1. Avec un couteau scie, coupez le chapeau des choux préalablement trempé dans le caramel (voir fiche page 22).

2. Pochez un fond de crème légère diplomate (voir fiche page 21) à la hauteur des parois du chou.

3. Pochez une généreuse quantité de caramel à tartiner.

4. Pochez une belle rosace de crème légère diplomate.

5. Déposez le chapeau du chou.

C • La garniture du chou vanille

1. Coupez le chapeau du chou en restant très proche du sommet.

2. Pochez un peu de crème légère diplomate au fond.

3. Montez la crème liquide en chantilly avec la vanille et le sucre glace (1).

4. Pochez une belle boule sur le chou avec une douille cannelée.

5. Posez le chapeau et saupoudrez de sucre glace (2).

D • La garniture du chou noisette

1. Percez les choux par le dessous (sans en couper la tête). Posez une petite douille et une grille par-dessus pour trouer les choux à la chaîne sans les percer trop profondément.

2. Incorporez au fouet la pâte de noisette à la crème pâtissière.

3. Garnissez les choux de crème pâtissière à la noisette jusqu'à sentir le chou gonfler sous vos doigts.

4. Saupoudrez légèrement de sucre glace avec une passoire à thé.

E• La garniture du chou à la fraise

1. Coupez le haut du chou. Garnissez de crème mousseline et de quartiers de fraises.

2. Placez le chapeau du chou retourné sur le haut des fraises.

3. Pochez une belle rosace de crème mousseline.

4. Parsemez de crumble.

5. Saupoudrez de sucre glace et décorez avec une tranche de fraise.

FOCUS

1. LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE

POUR : 30 choux environ (comptez 50 g de crème pour garnir entièrement un chou)

- **1 l** de lait entier
- **26 g** de sucre semoule ou cristal (1)
- **3** gousses de vanille
- **1 g** de sel fin
- **120 g** de sucre semoule (2)
- **95 g** de fécule de maïs
- **198 g** de jaunes d'œufs
- **188 g** de beurre extra fin

1. Portez le lait et la vanille grattée à ébullition avec le sucre (1), ce qui va permettre d'éviter que la caséine du lait n'accroche au fond de la casserole.

2. Mélangez le sucre (2) et la fécule avant de les ajouter aux œufs pour éviter tout grainage de la crème.

3. Blanchissez énergiquement les œufs avec le sucre et la fécule, vous obtiendrez une meilleure osmose de la crème et une cuisson plus homogène.

4. Versez le lait en le chinoisant dans les œufs, d'abord doucement puis en totalité, en fouettant.

5. Cuisez à feu moyen doux en remuant constamment et en grattant bien les angles morts en tournant la casserole. Poursuivez 1 min après ébullition.

6. Laissez votre crème pâtissière refroidir à 55 °C environ avant d'ajouter le beurre.

7. Incorporez le beurre au mixeur plongeant jusqu'à ce que la crème soit bien lisse. La crème pâtissière ne contient pas toujours de beurre, ici il permettra de la rendre plus onctueuse, mais aussi de pouvoir la monter légèrement une fois qu'elle sera froide.

8. Versez la crème pâtissière dans un récipient allant au frais le plus à plat possible. La crème refroidira plus vite et elle restera moins longtemps à des températures où se développent les bactéries. Filmez bien au contact.

Astuce

Traditionnellement on mettait de la farine à la place de la fécule. La fécule permet un résultat plus léger et, avec de la farine, il faut pousser la cuisson plus loin (85 °C) pour la cuire entièrement et enlever son goût.

TECHNIQUES

2. LA CRÈME LÉGÈRE DIPLOMATE

500 g de crème pâtissière
250 g de crème liquide à 35 % de matière grasse

1. Fouettez vivement la crème pâtissière froide, d'abord pour la lisser, puis pour la monter un peu. Sa couleur va s'éclaircir.

2. Montez la crème liquide au batteur mais gardez-la souple.

3. Incorporez délicatement la crème montée à la crème pâtissière.

Astuce

La présence d'une bonne quantité de beurre dans cette recette de crème pâtissière de base permet à cette crème légère de ne pas nécessiter de gélatine. Dans une crème diplomate classique, on fond la gélatine dans la crème pâtissière, puis on incorpore à froid la crème montée.

3. LA CRÈME MOUSSELINE

250 g de crème pâtissière
50 g de beurre
15 g d'eau-de-vie de framboise (facultatif)
(50 g d'alcool par kilo de crème)

1. Ajoutez le beurre pommade à votre crème et foisonnez en commençant doucement avant de monter la puissance.

2. Vous pouvez aromatiser votre crème avec un alcool, dont le parfum sera discret mais qui aura un pouvoir désucrant.

Remarque

Cette version de la crème pâtissière contenant déjà beaucoup de beurre, la proportion de beurre rajoutée pour la mousseline est assez faible.

RÉALISER UNE CRÈME CITRON

RÉALISER UNE CRÈME ANGLAISE

FOCUS

4. LE CRAQUELIN

POUR : 50 choux environ (5 g par chou)

140 g de beurre pommade
180 g de cassonade
180 g de farine T55

1. Ajoutez le beurre pommade à votre crème et foisonnez en commençant doucement avant de monter la puissance.

2. Incorporez la cassonade puis la farine.

3. Étalez votre pâte quand elle est homogène entre deux feuilles de cuisson. Taillez des disques de 5 cm et passez-les au congélateur pour pouvoir les manipuler.

4. En cas de présence d'un craquelin, pochez des choux plus petits (22 g seulement), posez les disques de craquelin et appuyez légèrement.

Astuce

Le craquelin permet d'avoir un développement plus régulier des choux en les coiffant d'un disque d'une pâte proche du crumble. Avec un craquelin, pas besoin de saupoudrer de sucre glace à la sortie du congélateur.

5. LE DÉCOR CARAMEL

POUR : 25 choux environ

300 g de sucre
75 g d'eau
60 g de sirop de glucose

RÉALISER UNE NOUGATINE

1. Portez à ébullition l'eau et le sucre, sans les remuer. Quand le mélange bout, ajoutez le sirop de glucose.

2. Stoppez la cuisson quand le caramel prend une belle couleur ambrée, sa cuisson se poursuivra un peu hors du feu.

3. Trempez directement vos choux (ici avec craquelin) dans le caramel en faisant attention à ne pas vous brûler.

4. Vous pouvez alors même les tremper dans un mélange de fruits secs concassés quand le caramel est encore chaud.

5. Vous obtiendrez alors une belle coque craquante. Si la cuisson du caramel est suffisamment poussée, il désucrera même légèrement le chou.

TECHNIQUES

6. LE FONDANT À LA NOISETTE

EN VIDÉO

POUR : 24 choux environ (15 g par chou)

300 g de fondant
60 g de pâte de noisette
QS de fruits secs concassés

1. Mettez à chauffer le fondant puis ajoutez la pâte de noisette.

2. Mélangez en chauffant doucement jusqu'à ce que le fondant soit homogène (et pas au-delà de 37 °C).

3. Trempez directement vos choux dans le fondant tiédi (ici un chou sans craquelin).

4. Tapotez avec le doigt pour enlever l'excédent de fondant.

5. Toujours avec votre doigt, lissez le contour du fondant.

6. Vous pouvez tremper de la même façon ce chou dans des éclats de fruits secs.

CLAIRE HEITZLER
UNE HISTOIRE DE GÂTEAUX

Aujourd'hui cheffe de sa propre maison, Claire Heitzler est une poétesse des beaux produits autant qu'une grande technicienne, comme le prouve son parcours. Cheffe pâtissière pour Alain Ducasse à Tokyo, puis au restaurant Lasserre, ou encore de la maison Ladurée, elle partage avec nous ses souvenirs de CAP et ses conseils pour réussir de délicieux gâteaux de voyages, petits gâteaux et petits fours.

texte **François Blanc** photographies **Thomas Dhellemmes**

Claire Heitzler, avant de parler gâteaux, quels sont vos souvenirs de la période du CAP ?
Á 18 ans, j'ai fait mon apprentissage chez Thierry Mulhaupt, qui est encore le pâtissier avant-gardiste de Strasbourg. Ce furent deux années incroyables, j'ai appris des bases solides, avec un maître d'apprentissage formateur, pédagogue, patient, organisé, je n'aurais pas pu rêver mieux.
Dès mes débuts il me montrait comment travailler le sucre, comment s'organiser pour un concours, etc. Je m'ennuyais un peu plus quand il s'agissait de retourner à l'école (rires). J'avais déjà un BEP et un CAP en cuisine, j'étais plus âgée que les autres, plus motivée... j'étais toujours contente de retourner en entreprise. L'école c'est bien, mais nous sommes des artisans, il faut travailler avec nos mains.

Madeleines

PAR CLAIRE HEITZLER

POUR **30 GROSSES MADELEINES**

PRÉPARATION **20 MIN**

CUISSON **8 MIN**

REPOS **1 NUIT**

115 g	d'œufs
100 g	de sucre
22 g	de miel
45 g	de lait
150 g	de farine
7 g	de levure chimique
150 g	de beurre
1/4	d'orange (zestes)
1/4	de citron (zestes)

✜ Montez les œufs et le sucre au ruban. Chauffez le lait et le miel jusqu'à 60 °C. Tamisez la farine et la levure chimique. Faites fondre le beurre.

✜ Lorsque les œufs et le sucre sont bien montés, avec une texture légère et aérée, ajoutez le lait et miel chauds (à 60 °C), les poudres tamisées, les zestes, puis à la fin, le beurre fondu bien chaud.

✜ Laissez reposer au frais une nuit.

✜ Mélangez l'appareil pour le faire retomber et le lisser. Moulez-le dans des moules à madeleine graissés et farinés.

✜ Cuisez environ 8 min à 180 °C.

LES CONSEILS DE CLAIRE HEITZLER pour réussir les gâteaux de voyage

QUELS SONT LES POINTS À METTRE EN AVANT DANS LES GÂTEAUX DE VOYAGE ?

• Il me semble que c'est une catégorie de pâtisserie encore sous-exploitée aujourd'hui. On limite trop le travail aux finitions et au glaçage, il faut faire un gros travail sur « la masse », l'appareil du gâteau de voyage. Bien travaillé, il se suffit à lui-même, on n'a pas besoin de tremper un cake dans son thé.

• Un cake peut être plutôt dense ou plutôt léger, mais il ne doit pas être sec, c'est la règle primordiale. Donc, il faut mettre du beurre (rires). Lors de mon apprentissage, la base était souvent le quatre-quarts.

QUELS CONSEILS POURRIEZ-VOUS DONNER POUR FAIRE DE BONS GÂTEAUX DE VOYAGE ?

• Je dis qu'il faut beaucoup de beurre, mais cela ne doit pas sembler gras. Il faut donc équilibrer ce gras avec du sel, des zestes d'agrumes, ou des épices. Et de bonnes matières premières, c'est fondamental.

• Plusieurs architectures de base peuvent être utilisées. On peut commencer par des jaunes qu'on émulsionne longtemps avec du sucre pour créer une masse aérienne. L'objectif ensuite est de rajouter le reste des ingrédients sans faire retomber la masse pour avoir un gâteau léger.

• On peut aussi simplement amalgamer les ingrédients, sans monter l'appareil, pour avoir un beau cake dense, dodu, avec le dessus qui éclate joliment à la cuisson.

QUE VOUS ÉVOQUE LA CATÉGORIE DES PETITS FOURS SECS ?

• En Alsace, il y a une grande culture des gâteaux secs, pendant les fêtes notamment, que l'on réalise en famille (*les bredele, ndlr*). On en faisait des quantités astronomiques chez Thierry Mulhaupt (*rires*). Sous toutes les formes possibles : étoiles, cœurs, lunes, avec des épices, un glaçage au citron… c'est tout de même un large domaine d'expression.

QUELS SONT VOS CONSEILS POUR RÉUSSIR LES PETITS FOURS MOELLEUX, COMME LES MADELEINES ?

• Il faut bien monter les œufs et le sucre pour avoir une texture légère et aérée. Et il faut intégrer les poudres délicatement et le beurre bien chaud à la fin.

• Un bon miel leur donnera un parfum plus intéressant qu'un sucre blanc.

• Enfin, laisser l'appareil au frais une nuit permettra aussi une meilleure cuisson et un parfum plus développé.

DANS LA CATÉGORIE DES PETITS GÂTEAUX SE TROUVENT LES TARTELETTES, QUE POUVEZ-VOUS NOUS DIRE SUR LE TRAVAIL DE LA PÂTE À TARTE ?

• Au CAP, on voit plutôt la pâte brisée et la pâte sablée. La pâte sucrée est un genre de pâte sablée légèrement plus sucrée et travaillée un peu différemment.

• Commencez par crémer le beurre avec le sucre, la pâte sera plus friable.

• La cuisson est importante aussi, plus la pâte est cuite, plus le goût de beurre sera bon, plus la pâte sera friable.

C'EST SOUVENT LE FONÇAGE QUI INQUIÈTE LES CANDIDATS…

• Le fonçage, c'est une base fondamentale de la pâtisserie, on doit savoir faire sans machine. Les mains du pâtissier doivent savoir travailler la pâte.

• Comme il y a beaucoup de beurre, il faut abaisser et foncer la pâte très froide.

• Idéalement une nuit de repos lui fait beaucoup de bien. En se reposant, le gluten qu'on a activé en la travaillant se détend. Si on ne laisse pas ce temps au gluten, c'est là que la pâte va se rétracter à la cuisson.

VOUS QUI AIMEZ PASSIONNÉMENT LE TRAVAIL DES FRUITS, QUELQUES CONSEILS POUR LES INTÉGRER DANS UNE TARTELETTE ?

• Dans mes tartes, il y a presque toujours un confit ou une marmelade. Quand on travaille le fruit frais, il y a toujours des fruits un peu abîmés, que l'on peut cuire pour ne pas avoir de perte, à défaut de les placer en décor.

• Je peux mettre une marmelade dans le fond de tartelette avec une mousse par-dessus, ou une crème d'amande à cuire au four.

• Avoir le fruit cuit et le fruit cru amène des textures et goûts plus profonds.

Inspiration et entraînement

©THOMAS DHELLEMMES

Le pain d'épice aux fruits confits

DE CLAIRE HEITZLER

Le gâteau de voyage par nature : dense, aromatique, équilibré. Vivement qu'on reparte en vacances...

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 113

Tuiles aux amandes

**RECETTE EXTRAITE DU LIVRE « PÂTISSERIE »
DE FERRANDI PARIS, AUX ÉDITIONS FLAMMARION**

Les tuiles aux amandes sont incontournables d'un assortiment de petits fours secs. Pensez à les former dès leur sortie du four.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115

©RINA NURA

©RINA NURA

Financiers

**RECETTE EXTRAITE DU LIVRE « PÂTISSERIE » DE FERRANDI PARIS,
AUX ÉDITIONS FLAMMARION**

La maîtrise de la pâte à financier est indispensable à votre préparation au CAP. On peut également la retrouver sous forme de biscuits de base dans les entremets.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115

La religieuse caramel

PAR CHRISTOPHE MICHALAK (PARIS)

Un « topping » atypique à la pâte d'amande pour cette religieuse signature du grand Christophe Michalak. Suivez sa recette pour une pâte à choux qui aura fière allure.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117

©VALERY GUEDES

©NICOLAS ANETSON

Religieuse au citron

PAR ANTONY PRUNET (HÔTEL HA(A)ÏTZA, PYLA-SUR-MER)

Pâte à choux et fondant sont à maîtriser pour cette religieuse qui présente par ailleurs la difficulté d'être montée sur trois étages.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 115

Biscuit de Savoie

PAR MAXENCE BARBOT
(HÔTEL SHANGRI-LA, PARIS)

Très léger, le biscuit de Savoie est l'un des incontournables gâteaux de voyage du répertoire français.

POUR
4 PERSONNES

95 g	de beurre
1	gousse de vanille
110 g	de farine
190 g	de sucre cassonade
5	blancs d'œufs (156 g)

✣ Faites fondre le beurre en casserole et ajoutez la gousse de vanille préalablement grattée.
✣ Montez les blancs en neige avec 95 g de sucre. Mélangez la farine avec 95 g de sucre, puis avec les blancs montés. Versez le mélange « beurre vanillé » sur le tout.
✣ Versez dans les moules qui ont été beurrés et parsemés de cassonade. Tapez légèrement le moule puis enfournez 25 min à 180 °C. Sondez pour contrôler la cuisson.

©AIMERY CHEMIN 2017

Cake marbré cacao, noisettes du Piémont

PAR MICHAËL BARTOCETTI (ÉPOQUE SHANGRI LA)

Une version du cake très élaborée, avec un glaçage « rocher » très gourmand.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 117

© BERNARD WINKELMANN

Le cake Infiniment café

PAR PIERRE HERMÉ

Le grand Pierre Hermé affectionne les cakes qui ont toujours une place de choix dans ses collections. Sa recette est une base sûre.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 118

© MAISON PIERRE HERMÉ PARIS

Cake citron cassis

PAR MATTHIEU CARLIN (HÔTEL DE CRILLON, PARIS)

Un cake original et graphique, avec son insert acidulé surprenant.

POUR **2 CAKES DE 700 G** | PRÉPARATION **50 MIN** | CUISSON **45 MIN** | RÉFRIGÉRATION **1 NUIT**

POUR LES CITRONS CONFITS (LA VEILLE)
- **2** citrons jaunes bio
- **250 g** de sucre
- **500 g** d'eau

POUR LA CONFITURE DE CASSIS
- **200 g** de cassis frais (ou surgelé)
- **200 g** de purée de cassis
- **13 g** de jus de citron
- **10 g** de pectine NH
- **70 g** de sucre semoule

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE
- **300 g** d'eau
- **80 g** de sucre semoule
- **80 g** de jus de citron
- **50 g** de limoncello
- **6 g** de feuilles de menthe suisse
- **6 g** de thym citron
- **6 g** de verveine

POUR L'APPAREIL À CAKE
- **260 g** d'œufs
- **330 g** de sucre semoule
- **35 g** de sucre inverti ou de miel neutre
- **40 g** de zestes de citron bio
- **150 g** de crème épaisse
- **30 g** de limoncello
- **15 g** de jus de citron
- **1 g** de sel fin
- **300 g** de farine T65
- **10,5 g** de levure chimique
- **75 g** de beurre clarifié
- **30 g** d'huile d'olive
- **150 g** de citron confit en dés

POUR LE DRESSAGE
- **100 g** de purée de cassis
- **QS** de zestes de citron confit
- **QS** de cassis frais

©THOMAS DHELLEMMES

LES CITRONS CONFITS (LA VEILLE)

✤Lavez les citrons, taillez-les en 6 et retirez les petites membranes intérieures. Blanchissez trois fois les citrons, départ à l'eau froide, jusqu'à ébullition, en changeant d'eau à chaque fois.

✤Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre. Cuisez les citrons dans le sirop à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient transparents et moelleux.

✤Chinoisez, chauffez le sirop à 103 °C. Versez-le sur les citrons et laissez confire une nuit au frais.

LA CONFITURE DE CASSIS

✤Chauffez les cassis et la purée en remuant. Mixez pour concasser les grains.

✤À 45 °C, ajoutez le sucre et la pectine en pluie. Portez à ébullition, puis fouettez pendant 5 à 6 min.

✤Ajoutez le jus de citron, donnez une dernière ébullition. Débarrassez au frais.

LE SIROP

✤Chauffez l'eau et le sucre à 80 °C. Hors du feu, faites infuser les herbes 30 min à couvert.

✤Chinoisez, ajoutez le reste des ingrédients une fois que le sirop est froid.

L'APPAREIL À CAKE

✤Au robot, laissez tourner les œufs, le sucre, le sucre inverti et les zestes pendant 10 min.

✤Ajoutez la crème fraîche, le jus de citron, le sel, l'alcool, le beurre fondu refroidi et l'huile d'olive.

✤Tamisez la farine et la levure chimique pour les incorporer au mélange.

✤Coupez les citrons confits en dés, passez-les dans la farine et incorporez-les à l'appareil avec une Maryse.

✤Versez dans un moule à cake graissé et muni d'un tube en métal au milieu. Faites cuire four ventilé à 155 °C pendant 45 min.

✤À la sortie du four, retirez la barre et imbibez le cake généreusement de chaque côté. Laissez refroidir avant de garnir avec la confiture.

LE DRESSAGE

✤Vous pouvez décorer facultativement de poudre de cassis. Pour cela, desséchez 10 h au four à 60 °C de la purée de cassis étalée très finement.

✤Terminez par quelques zestes de citron confit et du cassis frais.

Pavlova mangue Passion

PAR MATHIEU MANDARD (LES ARTIZANS, PARIS)

On ne se lasse pas de la meringue française, ni de la garnir de mille façons : Mathieu Mandard livre ici un nouveau classique avec un incontournable accord de saveurs !

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114

RÉALISER UNE MERINGUE FRANÇAISE

© ATELIER MAI 98

Sablés diamant vanille

RECETTE EXTRAITE DE « JE PASSE MON CAP PÂTISSIER CANDIDAT LIBRE » AUX ÉDITIONS ALAIN DUCASSE

La pâte à sablé fait partie des recettes piliers de notre culture pâtissière. Attention à trouver le bon équilibre entre solidité et friabilité.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 114

Pomme solognote

PAR KEVIN LACOTE (KL PÂTISSERIE, PARIS)

Une version élaborée et gourmande de la tarte Tatin traditionnelle.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 116

© ATELIER MAI 98

Tartelette fraise rhubarbe
crème brûlée chantilly fraise

PAR LAURENT DUCHÊNE (PARIS, VINCENNES)

Une tartelette à l'air innocent qui vous permettra de mettre en œuvre pas moins de six techniques : deux pâtes, deux crèmes et deux garnitures. Faites-les toutes et déclinez à l'infini...

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 113

©THOMAS DHELLEMMES

Gâteau basque

PAR THIERRY BAMAS (BAYONNE, ANGLET, BIARRITZ)

Cette recette régionale de gâteau de voyage est un classique. Aujourd'hui, beaucoup de jeunes pâtissiers construisent leurs gâteaux sur une base de pâte à gâteau basque.

POUR **4 GÂTEAUX BASQUES**

PRÉPARATION **1 H**

CUISSON **24 H**

REPOS **24 H**

POUR LA PÂTE À GÂTEAU BASQUE (LA VEILLE)

- **400 g** de beurre
- **500 g** de sucre roux
- **100 g** d'œufs
- **20 g** de jaune d'œuf
- **650 g** de farine
- **10 g** de levure chimique
- **8 g** de sel

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- **500 g** de lait
- **120 g** de sucre
- **80 g** de jaunes d'œufs
- **60 g** de Maïzena

POUR LA CRÈME D'AMANDES

- **400 g** de crème pâtissière
- **250 g** de poudre d'amandes
- **200 g** de beurre fondu
- **220 g** de sucre semoule
- **140 g** d'œufs
- **15 g** de rhum
- **3 g** de sel

POUR LE MONTAGE

- **1** jaune d'œuf pour la dorure

©DR

LA PÂTE À GÂTEAU BASQUE (LA VEILLE)

✜ Mélangez le beurre tempéré avec le sucre roux et le sel. Ajoutez les œufs et le jaune d'œuf.
✜ Finissez en incorporant délicatement la farine et la levure chimique préalablement tamisées.
✜ Stockez 24 h au froid.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✜ Mélangez la Maïzena avec le sucre et les jaunes d'œufs.
✜ Faites bouillir le lait et versez sur le mélange précédent. Remettez le tout dans la casserole et faites recuire au bouillon.

LA CRÈME D'AMANDES

✜ Mélangez la crème pâtissière, la poudre d'amandes, le sucre, le sel et la poudre à crème.
✜ Ajoutez les œufs préalablement mixés ainsi que le rhum, finissez par le beurre bouillant.

LE MONTAGE

✜ Abaissez la pâte sur 4 mm et déposez dans un moule de 20 cm de diamètre et 2,5 cm de haut. Retirez l'excédent de pâte et ajoutez 250 g de crème. Refermez le gâteau avec un disque de pâte de la même épaisseur.
✜ Dorez au jaune d'œuf et rayez à la fourchette.
✜ Cuisez 50 min à 160 °C.

Avant de vous lancer : CE QU'IL FAUT RETENIR

Grâce aux conseils et astuces de nos chefs invités et à notre sélection de recettes créatives, vous en savez désormais plus sur les gâteaux de voyages, petits fours et petits gâteaux! Récapitulons ensemble les essentiels à maîtriser avant l'examen.

texte **François Blanc**

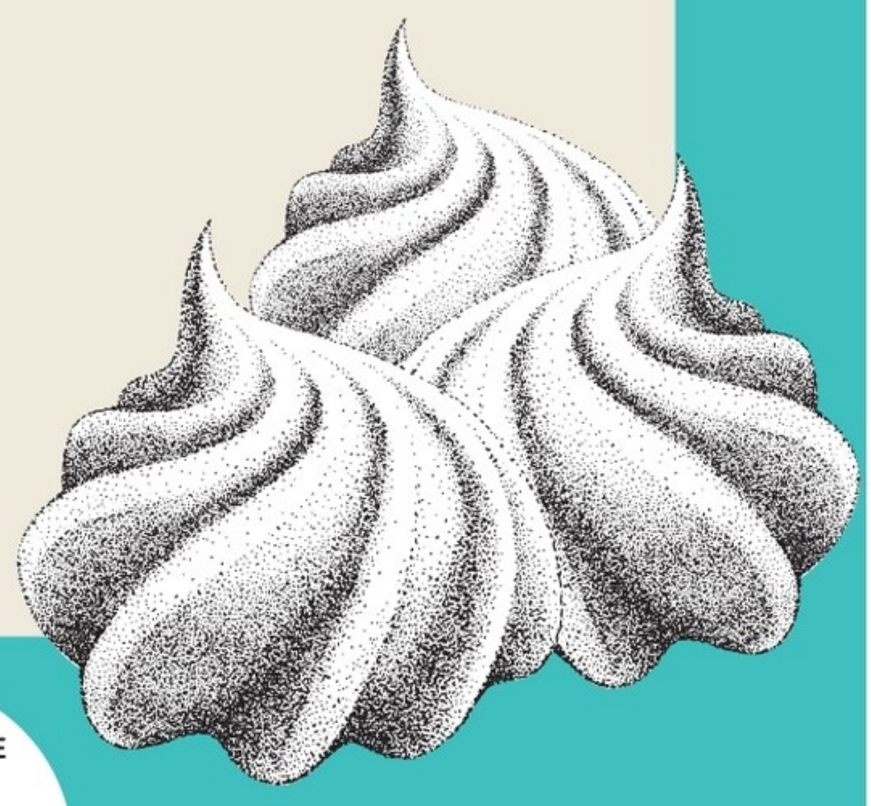
Simples, rapides à confectionner et demandant souvent des techniques moins élaborées, les gâteaux de voyage et les petits fours n'en sont pas moins un passage obligé de l'examen de CAP qu'il vous faudra maîtriser, mais aussi un élément important de vos futurs métiers pâtissiers, dans la restauration (pour les petits fours surtout) et en boutique (pour tous ces éléments).

Retenez bien les astuces et techniques principales sur lesquelles vous pourrez être évalués le jour J ! Comme toujours en pâtisserie, mais plus particulièrement pour les gâteaux de voyage, utilisez bien des œufs tempérés et non froids. Cela évitera de durcir le beurre pendant le mélange et de casser l'émulsion. Les blancs tempérés monteront aussi plus facilement, en dissolvant le sucre plus rapidement. N'oubliez pas de tamiser vos farines et levures, pour moins avoir à travailler la pâte en les incorporant. Vous développerez moins de gluten et casserez moins l'air battu au préalable. Les gâteaux de voyage contenant de la levure chimique doivent être enfournés dès le mélange terminé, l'action de la levure démarrant dès qu'elle est incorporée. Enfin, pour un cake bien gonflé avec une belle fente sur le dessus, deux solutions : vous pouvez pocher un filet de beurre pommade sur le dessus, à l'endroit de la future fissure, ou entailler la pâte après dix minutes de cuisson à l'aide d'un couteau beurré.

Pour un petit four sec comme la meringue française, vous serez évalués notamment sur la cuisson. À partir de 100 °C, la meringue se colorera en cours de cuisson. Et un passage au four trop court la laissera encore totalement humide à l'intérieur. Les petits fours secs et moelleux peuvent également servir de base pour des entremets plus complexes (un biscuit madeleine dans le montage d'un entremets, des meringues suisses en décor, etc.), dont nous ferons le tour en troisième partie de ce magazine.

3 clés à retenir

- **Tamisez vos poudres.**
- **Utilisez des œufs tempérés.**
- **Comprenez l'impact des températures de cuisson.**



RÉALISER UNE MERINGUE SUISSE

RÉALISER UNE MERINGUE ITALIENNE

PÂTE LEVÉE, PÂTE FEUILLETÉE, PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Voilà l'essence de votre futur métier : un pâtissier doit savoir faire des pâtes, et ces trois-là vous demanderont vraiment du travail avant d'arriver à un résultat satisfaisant, car le rendu est immédiatement visible. Pour éviter un feuilletage aux feuillets indistincts, une brioche brouillonne et des croissants flapis, il vous faudra maîtriser l'humidité et le temps, puis la matière grasse et l'espace. Trop abstrait ? On vous explique tout.

texte **Jean Mathat-Christol**

Les pâtes levées sont presque aussi anciennes que le pain lui-même, ce qui explique qu'il s'agit dans l'imaginaire collectif d'une spécialité boulangère. La catégorie recouvre ainsi toutes les brioches, des plus traditionnelles aux plus fantaisistes (jusqu'aux babkas et brioches feuilletées), mais aussi les pains au lait et les brioches à imbiber (babas, savarins). On doit aux Grecs antiques d'avoir, les premiers, remplacé l'eau par du lait et mêlé des œufs et de la matière grasse à leur pâte à pain élémentaire pour faire ce qu'un traité de boulangerie de cette époque qualifiait de « pain de fantaisie ». Pas de levure prête à l'emploi : jusqu'aux temps modernes, on travaillait sur levain, une méthode revenue en force (ou jamais disparue) chez certains pâtissiers. Pas de lait frais ? Qu'à cela ne tienne, on faisait déjà des recettes au lait Ribot avant qu'il soit à la mode ! Pas de beurre ? Les challahs juives se font dès l'origine avec de l'huile… Pas de moule à brioche ? Tressez-la ! Avec Nina Métayer, nous verrons trois façonnages classiques en pas-à-pas : la brioche parisienne (à tête), la brioche Nanterre et la brioche tressée.

La pâte feuilletée, dans sa version la plus courante, est une invention plus récente que la brioche, mais dont l'origine est à peu près aussi ancienne : c'est la méthode qui a changé. Si pendant des siècles on s'en sortait très bien en superposant de très fines feuilles les unes sur les autres (c'est encore ce qu'on fait avec les feuilles de pâte filo dans bien des spécialités), il faut attendre le tournant du xixe siècle pour qu'Antonin Carême, l'un des pères fondateurs de la pâtisserie française moderne (avec Jules Gouffé), synthétise la technique consistant à plier du beurre dans une pâte puis à l'étirer et à la replier pour lui donner des « tours ». Voilà qui donne le nom à l'épreuve et au meuble du boulanger (le tour) et qui qualifie le beurre, dit de tourage (ou beurre sec), spécialement mis au point pour incorporer davantage de matière grasse au feuilletage.
La pâte feuilletée est à l'origine de monuments de la pâtisserie française : le mille-feuille, la galette des Rois, le pithiviers… Trois recettes que nous aborderons dans le détail avec Philippe Conticini.

La pâte levée feuilletée est un feuilletage additionné de levure et, souvent, de lait sous une forme ou une autre. On s'en sert pour confectionner les stars du petit déjeuner continental, les viennoiseries – qui tirent leur nom de leur origine supposée, mais contestable, autrichienne : ainsi les croissants, pains au chocolat et pains aux raisins. Certains pâtissiers s'en servent aussi pour le kouign-amann, mais jamais pour le chausson aux pommes qui est, lui, réalisé à la pâte feuilletée traditionnelle !
Allez, il est temps de vous lancer, *Fou de Pâtisserie* vous donne les clés des pâtes levées ou feuilletées !

Leçon de brioche

PAR NINA MÉTAYER

texte **Jean Mathat-Christol** photographies **Valéry Guedes**

Elle dit le sans ambages : les pâtes levées, ce n'est pas évident, et pas forcément très excitant, mais c'est incontournable pour comprendre la physique et la chimie des produits « vivants ». La brioche est une épreuve qui n'a de facile que l'apparence, et il faut maîtriser les temps de pétrissage autant que les temps de repos.

PÂTE LEVÉE, PÂTE FEUILLETÉE, PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Nina Métayer travaille « au présent », avec l'humain au cœur de sa démarche professionnelle, et le produit au plus juste de la saison. Pour elle qui a commencé par passer un CAP boulangerie, puis le CAP pâtisserie deux ans plus tard, la brioche est le prolongement intuitif de l'un vers l'autre : d'ailleurs, elle apprête les brioches à tresses comme on ferait une baguette !
Fière marraine du Centre européen de formation, elle a, le temps d'une matinée, partagé avec nous ses souvenirs de CAP et son tour de main pour façonner quelques-unes des principales brioches représentées à l'examen. En guise d'introduction, elle nous livre l'enchaînement logique des pâtes levées en trois points essentiels :

• D'abord, les ingrédients. Il y en a peu, alors il faut qu'ils soient bons : la farine, le beurre, les œufs. Jusqu'au sel, dont les micro-organismes vont influencer sur la poussée de la pâte.

• Ensuite, le pétrissage et avec lui, l'incorporation des ingrédients, qui va jouer sur la fermentation. C'est une pâte qui ne doit pas trop chauffer, avoir un beau réseau.

• Enfin, les temps de repos complètent le pétrissage. Ils sont très importants : le pointage et l'apprêt doivent être maîtrisés. Ça ne sert à rien de faire pousser ses brioches indéfiniment !
Si ces phases sont bien réalisées, la cuisson vient seulement achever ce travail.

PÂTE LEVÉE, PÂTE FEUILLETÉE, PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

POUR **ENVIRON 1140 G**

PRÉPARATION **30 MIN**

CUISSON **30 À 40 MIN**

REPOS **4 H**

VOUS POUVEZ FAÇONNER

- 2 grandes brioches tressées ou 3 moyennes
- Ou 2 grandes brioches Nanterre + 4 brioches individuelles (boules)
- Ou 2 grosses brioches parisiennes + 3 brioches à tête
- Ou 15 brioches à tête
- Ou 18 brioches individuelles (boules)

INGRÉDIENTS

500 g	de farine T45
60 g	de sucre
10 g	de sel
20 g	de levure fraîche
300 g	d'œufs (environ 6)
250 g	de beurre

Préparation de la pâte

1. Dans la cuve du batteur muni du crochet, mettez dans l'ordre, le sel, le sucre, la farine par-dessus puis la levure émiettée.

2. Versez par-dessus les œufs battus.
Astuce : pour faciliter l'incorporation des œufs, ajoutez du sel, qui fluidifiera la partie visqueuse du blanc.

3. Lancez le robot à petite vitesse pendant 4 min puis à vitesse moyenne pendant 6 min. Ajoutez le beurre en morceaux en plusieurs fois puis pétrissez à vitesse moyenne (V4) pendant 6 min.

4. Vous obtenez une consistance souple, élastique, non huileuse et qui laisse passer la lumière au travers du réseau glutineux.

5. Faites pointer, à couvert, en laissant reposer 1 h à 25 °C.

6. La pâte doit doubler de volume.

7. Posez-la sur le plan de travail et écrasez avec la paume de la main.

8. Rompez la pâte en l'étirant sur le marbre.

9. Rabattez la pâte en repliant les bords vers le centre.

10. Boulez la pâte. Une fois boulée, vous pouvez la congeler. Vous pourrez la décongeler à température ambiante et reprendre à partir du façonnage.

11. Si vous avez le temps, faites pointer à nouveau en laissant reposer 1 h à 25 °C.

12. Roulez la pâte en un gros boudin homogène.

13. Utilisez un coupe-pâte ou un couteau de tour pour portionner la pâte.

FOCUS

1. LA BRIOCHE NANTERRE

1. Pour la brioche Nanterre, pesez 7 morceaux de 60 g. Boulez-les et laissez reposer 1 h au frais.

2. Disposez les boules en quinconce dans un moule graissé.

3. Apprêtez : laisser lever 1 h 30 à 2 h à 25 °C.

4. Dorez avec un œuf entier battu avec un peu d'eau, de lait ou de crème. Ne dorez pas au jaune seul.

5. Ajoutez un peu de sucre perlé. Cuisez sous surveillance pendant 30 à 40 min à 180 °C.

TECHNIQUES

2. LA BRIOCHE À TRESSES

1. Préfaçonnez 3 pâtons de 150 g du bout des doigts, puis travaillez avec la paume de la main pour les aplatir légèrement.

2. Façonnez un boudin en repliant les pâtons sur eux-mêmes pour former une « clé ».

3. Formez ainsi 3 boudins d'au moins 35 cm (ou plus longs pour une tresse moins dodue).

4. Disposez-les en étoile.

5. Croisez dessus dessous à partir du milieu de la tresse, en gardant le brin central toujours au milieu. Vous pouvez aussi, à votre convenance, tresser en commençant par une extrémité. Le plus important est d'avoir trois brins égaux.

6. Pincez et rabattez les extrémités.

7. Procédez de la même manière de l'autre côté et laissez poser 1 h au frais.

8. Dorez avec un œuf entier battu. Faites cuire pendant 30 à 40 min à 180 °C.

FOCUS

3. LA BRIOCHE PARISIENNE

1. Pour la parisienne, pesez une boule de 300 g et une autre de 150 g. Laissez reposer 1 h au frais (3-6 °C).

2. Graissez vos moules avec un peu de beurre mou ou à la bombe à graisse.

3. Boulez vos portions après avoir fariné sans excès : avec le tranchant de la main et l'auriculaire en arc de cercle, repliez la pâte sur elle-même pour avoir de belles boules homogènes.

VOIR
LE GESTE

TECHNIQUES

4. Formez une poire avec la petite boule.

5. Avec le pouce, faites un trou au centre de la grosse boule.

6. Agrandissez délicatement en tirant avec les doigts.

7. Faites passer la queue de la poire dans le trou.

8. Étirez la queue de la poire et soudez-la sous le dessous de la grosse boule.

9. Disposez-les ensuite dans les moules préalablement graissés. Laisser lever 1 h 30 à 2 h à 25 °C.

10. Dorez avec un œuf entier battu avec un peu d'eau, de lait ou de crème. Ne dorez pas au jaune seul. Faites cuire sous surveillance pendant 30 à 40 min à 180 °C.

Repères

Lorsque vous maîtrisez la brioche de base, vous pouvez vous essayer à faire les pièces suivantes :

LA BRIOCHE MOUSSELINE

se fait avec un poids égal de beurre et de farine.
Pas au programme.

LA BRIOCHE FEUILLETÉE

est moins grasse au départ, elle est enrichie en beurre lorsqu'on lui donne des « tours », comme une pâte feuilletée.
Pas au programme.

LES BABAS

sont des petites brioches trempées dans un sirop alcoolisé. La cuisson est volontairement poussée pour obtenir une brioche « dure » dont l'eau, évaporée, sera remplacée par le sirop.
Au programme.

LES SAVARINS

sont semblables aux babas, à ceci près qu'ils sont quant à eux trempés dans un sirop sans alcool. Ils ont une forme de roue dont le trou est généralement garni de chantilly.
Au programme.

LES PAINS AU LAIT

contiennent du lait, ou de la poudre de lait. Les temps de repos (pointage, division, apprêt) sont plus courts (trois heures au total).
Au programme, à la session de 2020.

FOCUS TECHN

4. PÂTE FEUILLETÉE CLASSIQUE

Recette extraite du livre Pâtisserie de Ferrandi Paris, photographies Rina Nurra, aux Éd. Flammarion

POUR :
UN PÂTON DE 600 G
PRÉPARATION : 2 H
RÉFRIGÉRATION : 2 H MINIMUM
CONSERVATION : 3 JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR

MATÉRIEL
Tamis
Corne
Rouleau à pâtisserie

INGRÉDIENTS
5 g de sel
125 g d'eau
250 g de farine T65
25 g de beurre fondu
200 g de beurre de tourage

1. Dans un saladier, préparez une détrempe en mélangeant le sel, l'eau puis la farine tamisée et le beurre fondu.

2. À l'aide d'une corne, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ne la travaillez pas trop.

3. Rassemblez et boulez la pâte obtenue.

4. À l'aide d'un couteau, incisez la pâte en quadrillage pour la détendre.

5. Filmez-la et réservez 20 min au minimum au réfrigérateur.

6. Travaillez le beurre de tourage au rouleau pour l'assouplir et lui donner une forme carrée. Il est important que le beurre reste froid et que sa plasticité soit identique à la fermeté de la détrempe.

7. Abaissez la pâte deux fois plus grande que la taille du beurre.

8. Disposez et enfermez le beurre travaillé dans la pâte.

9. Fleurez votre plan de travail et abaissez le pâton sur 60 cm de long par 25 cm de large.

IQUES

10. Pliez en trois (tour simple). Tournez votre pâton d'un quart de tour vers la droite.

11. Abaissez de nouveau, puis pliez en trois (tour simple). Filmez le pâton et réservez-le au réfrigérateur une trentaine de min. À ce stade, le pâton est à deux tours.

12. Veillez à ce que l'ouverture du rabat soit sur le côté.

13 .Répétez les étapes 9 à 12. À ce stade, le pâton est à 4 tours. Répétez les étapes 9 à 10 pour le 5e tour. Réservez au réfrigérateur une trentaine de min avant utilisation.

Pâte feuilletée, et levée feuilletée : à qui le tour ?

En fait, comment ça marche cette histoire de feuilletage ?

texte **Jean Mathat-Christol**

ORIGINES Si l'on trouve trace de gâteaux feuilletés dès le xvie siècle, il faut attendre La Varenne pour en avoir, dans *Le Cuisinier français* (1651) et *Le Pâtissier français* (1653), une recette explicite : « une livre de bon beurre » mise au carré est déposée sur une détrempe faite de « un demy quart de farine de fleur de froment ». On rabat alors les quatre coins de la détrempe « en sorte que le beurre soit enfermé dedans ». De nos jours, le feuilletage à 5 tours est toujours l'héritage d'Antonin Carême.

COMBIEN DE FEUILLETS, ET COMBIEN DE TOURS ?

C'est mathématique : le tourage à 5 tours donne 730 feuilles de détrempe séparées par 729 feuilles de beurre. Ainsi, si vous utilisez classiquement trois abaissesde feuilletage pour monter un mille-feuille, vous obtiendrez un... deux mille cent quatre-vingt-dix feuilles ! Pour vous entraîner, restez-en à cinq tours simples. En pratiquant, vous pourrez inclure des tours doubles à votre feuilletage : sachant qu'un tour double représente un tour simple et demi, deux tours doubles équivalent à trois tours : intéressant pourle CAP lorsque vous êtes limité en temps de repos !

COMMENT ÇA MARCHE ? La matière grasse et l'eau sont immiscibles : elles ne se mélangent pas entre elles. Les molécules constituantes de ces deux matériaux se repoussent. En se liquéfiant, le beurre rend son eau, qui se sépare de la matière grasse sous la forme de vapeur. Cette vapeur fait ensuite monter la pâte lors de sa cuisson, tandis que le beurre évite aux feuilles de détrempe de se coller entre elles.

IL Y A TROIS DIFFÉRENCES MAJEURES ENTRE LA PÂTE FEUILLETÉE ET LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

- D'abord les ingrédients : la « PLF » contient de la levure et du lait sous une forme ou une autre.
- Ensuite, l'incorporation du beurre, qui peut varier selon les professionnels : en règle générale, une fois mis au carré, il est « enchâssé » dans la détrempe d'un feuilletage classique. Dans la préparation de la pâte levée feuilletée, le beurre (toujours aplati au carré) est « plié » dans la détrempe, préalablement étalée en un rectangle qui fait trois fois la longueur du carré du beurre.
- Enfin, comme la PLF contient de la levure, incorporée parfois sous la forme d'une poolish (un genre de levain express sur levure fraîche), elle pourra lever et nécessitera moins de tours.

PHILIPPE CONTICINI, LA CONQUÊTE DE LA PERFECTION

Il le dit sans détour : mettre au point le bon feuilletage pour le bon usage lui a pris des années, et il se perfectionne encore ! Il a pris aujourd'hui le temps de partager avec nous ses conseils et astuces pour maîtriser ces pâtes qui peuvent impressionner le débutant passionné, avec, en prime, ses souvenirs de CAP.

texte **Jean Mathat-Christol**

Philippe Conticini, avant de parler pâtes, quels sont vos souvenirs du passage du CAP ?
J'ai passé le CAP il y a trente-sept ans, ça remonte un peu ! Le jour de l'épreuve pratique, je me souviens que j'avais raté mes éclairs. Comme c'est encore le cas maintenant, nous avions un four pour plusieurs candidats et, toujours, plusieurs théories sur la meilleure façon de les cuire : four entrouvert ou four fermé ? Comme évidemment, on n'arrêtait pas de l'ouvrir, j'ai raté mes éclairs. Finalement, les examinateurs m'ont permis de recuire une tournée de pâte à choux et c'est celle-là qui a réussi.

Quels seraient vos conseils pour le passage de l'examen ?
Le conseil fondamental : anticipez les problèmes ! Il faut bien se mettre en tête que le jour d'un examen, quoi qu'il arrive et de toute façon, il y aura un souci : avec le four, avec le matériel, avec les examinateurs, avec les autres candidats. Il faut absolument envisager tous les cas de figure et se préparer à y faire face. Au pire, on est trop prêt, au mieux, ça avance tout seul.

Le conseil contre-intuitif : ne cherchez pas à faire bien, cherchez à aller vite : c'est en pratiquant vite que vous serez un professionnel performant. Ça ne sert à rien d'aller lentement pour commencer : si vous apprenez à travailler vite, vous vous perfectionnerez aussi plus vite.

Le conseil personnel : la seule chose qui compte, c'est la découverte de soi. Les bases du CAP, c'est une piste de décollage de laquelle on s'envole pour déterminer sa propre pratique. Vous pouvez être un technicien hors pair, votre pâtisserie ne touchera personne si vous n'y mettez pas ce qui vous, vous touche au cœur.

LES CONSEILS DE

PHILIPPE CONTICINI

pour réussir les pâtes feuilletées

La galette des Rois

PAR PHILIPPE CONTICINI (PARIS)

Ce classique ultime vous permet de réviser la crème pâtissière (qui ira aussi dans les pains aux raisins) et la frangipane. Attention au montage ! C'est ce qui fera la différence.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 122

POUR BIEN S'ENTRAÎNER AUX PÂTES FEUILLETÉES : À QUOI S'ATTENDRE ?

• À beaucoup, beaucoup pratiquer ! Comme il s'agit d'ingrédients simples, c'est leur mise en œuvre qui fera toute la différence.

• Préférez la farine T55 à la T45 (on réservera celle-ci, dite « farine de force » pour les pâtes levées).

• L'essentiel c'est de trouver sa ou ses recettes préférées à mettre en œuvre le jour de l'épreuve pratique. Vous aurez tout le loisir d'y revenir au cours de votre carrière.

• Astuce financière : pour un résultat professionnel, on source les meilleurs produits, mais rien ne vous empêche de vous entraîner avec des matières premières ordinaires.

LES TEMPS DE PAUSE SONT-ILS IMPORTANTS ?

• Vous voulez le secret d'un bon feuilletage, je vous le donne ! D'abord, le repos ; ensuite, le repos ; et pour conclure, le repos. La recette est presque anecdotique. Il faut un maximum de repos, trois à quatre heures entre chaque tour. Lorsque je fais les galettes, je laisse reposer la pâte après l'avoir détaillée, mais aussi, après que les galettes sont montées, elles reposent encore 12 heures avant cuisson.

COMMENT MAÎTRISER LA TECHNIQUE DES TOURS ?

• Il faut une bonne préparation : mettre la détrempe et le beurre à la même température pour qu'ils aient la même structure. Une fois le beurre enchâssé, il faut « bloquer les bouts » du pâton à l'aide du rouleau pour éviter au beurre de s'enfuir. Ensuite, on tapote sur le pâton pour faire des bosses à égale distance, puis on appuie sur les bosses pour permettre au pâton de partir droit. En réalité, on n'étale pas tant que ça pour finir ce premier travail.

• Les tours, c'est après qu'il faut s'en préoccuper. Lorsqu'on est sûr que le beurre est bien incorporé, on peut tourer.

• Après le tourage, pour permettre à l'eau que contient le feuilletage de bien s'évaporer à la cuisson, j'entaille le feuilletage avec la pointe du couteau sur les deux côtés du pâton, dans l'épaisseur.

TOURS SIMPLES OU TOURS DOUBLES ?

• La mode est au tour double (un tour et demi). Moi j'ai appris avec les tours simples. Je trouve qu'on obtient un feuilletage mieux structuré, le beurre se répartit mieux, le feuilletage est fondant sans être trop croustillant : je dis qu'il « craquouille ». Gardez les tours doubles si votre temps d'élaboration est restreint (un ou deux jours).

PÂTE FEUILLETÉE CLASSIQUE OU INVERSÉE ?

• Les deux sont très utilisés en pâtisserie professionnelle, mais pour le CAP, il ne faut maîtriser que le premier (lorsqu'on enchâsse le beurre la détrempe).

LA PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE EST ENCORE UNE RECETTE À PART, QUELS SONT VOS CONSEILS ?

• Elle tient son réseau glutineux très structuré du pétrissage préalable, là où il est obtenu par le tourage pour la pâte feuilletée. On laisse donc reposer la détrempe avant d'incorporer le beurre.

• Par exemple, en boutique, pour le croissant, la détrempe est faite le matin, mise en chambre de pousse, les tours sont faits dans la journée et les croissants sont cuits le lendemain matin.

QUELLE TEXTURE DOIT ÊTRE RECHERCHÉE POUR CE TYPE DE PÂTES ?

• J'aime un feuilletage marqué, réalisé avec des tours bien au carré, pas trop croustillant à la fin.

@KEVINRAUZYFOODOGRAPHY

Les croissants

PAR PHILIPPE CONTICINI (PARIS)

Il les aime presque briochés, bien beurrés et pas trop croustillants : voilà la recette !

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123

@KEVINRAUZYFOODOGRAPHY

VOIR
LE GESTE

Le pain aux raisins

PAR PHILIPPE CONTICINI (PARIS)

En une seule recette, apprenez à maîtriser la pâte à brioche et la crème pâtissière. Et le pain aux raisins se décline ensuite à l'infini : roulé aux pistaches, aux pralines, au chocolat...

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123

@KEVINRAUZYFOODOGRAPHY

Inspiration et entraînement

© ATELIER MAI 98

Le pain 100 % chocolat

DE GUILLAUME CABROL (ÉPOQUE PLAZA ATHÉNÉE, PARIS)

Magnifique exercice de style pour un petit déjeuner cinq étoiles ! L'occasion de travailler une détrempe au cacao. Pour le levain dur, rapprochez-vous de votre boulanger traditionnel.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 118

La brioche feuilletée

PAR JOHANNA ROQUES (JOJO & CO, PARIS)

Une leçon de gourmandise pour pratiquer chez soi deux techniques élémentaires : la pâte levée d'une brioche, tourée et pliée comme un feuilletage.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119

©ÉMILIE GUELPA

PÂTE LEVÉE, PÂTE FEUILLETÉE,
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Brioche chocolat

PAR MAXIME ET GAUTHIER DORNER (DORNER FRÈRES, LYON)

Une recette très complète, pour réviser à la fois le pétrissage, le tourage, la pousse, sans oublier un montage élaboré au résultat spectaculaire.

POUR **4 BRIOCHES** · PRÉPARATION **45 MIN** · CUISSON **30 MIN** · REPOS **12 H + 4 H**

POUR LA BRIOCHE FEUILLETÉE (LA VEILLE)

- **1 kg** de farine T45
- **400 g** d'œufs
- **100 g** de lait
- **50 g** de levure boulangère
- **20 g** de sel
- **160 g** de sucre
- **240 g** de beurre
- **460 g** de beurre de tourage

POUR LE GIANDUJA
(Il y aura des restes)

- **800 g** de noisettes
- **1 kg** de chocolat au lait
- **1 kg** de sucre glace

POUR LA BARRE CHOCOLAT
(Il y aura des restes)

- **720 g** de praliné noisette
- **360 g** de noisettes entières
- **720 g** de gianduja
- **360 g** de chocolat Madirofolo
- **215 g** de beurre de cacao

LA BRIOCHE FEUILLETÉE (LA VEILLE)

✣ À l'aide d'un mélangeur, pétrissez la farine, les œufs, le lait, la levure, le sucre et le sel pendant environ 5 à 10 min à vitesse moyenne. Ajoutez le beurre, mélangez de manière un peu plus rapide pendant environ 10 min. La pâte doit être élastique et se décoller des parois du mélangeur. Laissez une nuit au frais.

✣ Le lendemain, étalez la pâte sur le plan de travail en forme d'étoile à quatre branches, en gardant le centre plus épais. Travaillez le beurre de tourage pour le rendre plus souple, puis étalez-le au centre de la pâte et repliez les branches. Étalez alors ce pâton en un rectangle. Repliez ce rectangle en trois et faites pivoter le rectangle d'un quart de tour sur la droite. Allongez à nouveau la pâte en rectangle, repliez-la en trois et tournez d'un quart de tour à droite. Laissez au minimum 30 min de repos entre chaque tour. Recommencez trois fois cette opération. La pâte à brioche feuilletée est prête.

LE GIANDUJA

✣ Mixez les noisettes et le sucre glace.

✣ Mélangez le tout au chocolat fondu.

LA BARRE CHOCOLAT

✣ Mélangez tous les ingrédients au bain-marie, puis coulez en plaque à rebord afin de découper des barres chocolat.

MONTAGE

✣ Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, puis taillez des bandes de 70 x 3,5 cm. Repliez la pâte en formant un zigzag, puis glissez des barres de chocolat coupées à hauteur des vagues de la pâte. Laissez pousser la pâte pendant environ 2 h à température ambiante.

✣ Faites cuire 20 à 30 min à 160-170 °C.

© DELPHINE CASTEL

PÂTE LEVÉE, PÂTE FEUILLETÉE,
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Le roulé pistache chocolat

PAR YANN COUVREUR (PARIS)

Pour obtenir le résultat croustillant légèrement élastique attendu d'une pâte à croissant, un entraînement soutenu est indispensable. Lancez-vous dans la réalisation de cette jolie viennoiserie moderne.

POUR **12 PIÈCES** · PRÉPARATION **1 H 15** · CUISSON **20 MIN** · REPOS **24 H + 3 H**

POUR LA PÂTE À CROISSANT (LA VEILLE)

- **100 g** de lait
- **13 g** de levure
- **141 g** d'eau
- **15 g** de poudre de lait 0 %
- **11 g** de fleur de sel
- **73 g** de sucre
- **35 g** de beurre
- **510 g** de farine T45
- **350 g** de beurre de tourage

POUR LA CRÈME PISTACHE

- **58 g** de beurre
- **33 g** de sucre
- **58 g** de poudre d'amandes brutes
- **58 g** de pistaches hachées
- **58 g** d'œufs
- **8 g** de rhum brun

POUR LA GARNITURE

- **86 g** de pistaches hachées
- **86 g** de brisures de chocolat noir

POUR LE SIROP

- **50 g** d'eau
- **80 g** de sucre

POUR LE DÉCOR

- **40 g** de pistaches hachées
- **40 g** de brisures de chocolat noir

LA PÂTE À CROISSANT (LA VEILLE)

✣ Le pâton : dans la cuve d'un batteur muni du crochet, mettez tous les éléments froids sauf le beurre de tourage, puis pétrissez pendant 5 min à vitesse moyenne et réservez au réfrigérateur pendant 24 h

✣ Tourage : le jour même, étalez le pâton en un rectangle 60 x 30 cm puis abaissez le beurre de tourage en un rectangle de 20 x 30 cm. Posez le beurre sur le pâton au milieu, puis fermez en rabattant la pâte et soudez au centre, incisez les côtés au cutter. Abaissez à 8 mm en plaçant la soudure dans le sens du tapis, parez les extrémités au cutter et donnez un tour double, incisez au cutter les côtés pliés. Laissez reposer 30 min au frais, abaissez à 8 mm en plaçant le côté plié vers vous, parez les extrémités au cutter et donnez un tour simple, incisez au cutter les côtés pliés. Laissez reposer 1 h.

✣ Abaissez la pâte à 3 mm avec une largeur de 40 cm.

LA CRÈME PISTACHE

✣ Crémez le beurre avec le sucre, ajoutez les œufs et le rhum, cornez, incorporez les poudres ainsi que les pistaches hachées. Utilisez aussitôt.

LE MONTAGE ET LA CUISSON

✣ Sur la pâte abaissée, étalez la crème de pistache de manière uniforme puis parsemez avec les brisures de chocolat ainsi que les brisures de pistaches.

✣ Roulez la pâte garnie en un boudin, laissez refroidir jusqu'à ce qu'elle soit ferme, puis détaillez des pièces de 3,5 cm d'épaisseur.

✣ Faites pousser en étuve, dans des cercles de 8 cm de diamètre graissés, à 24 °C pendant 2 h environ.

✣ Faites cuire à 170 °C pendant 20 min environ. Décerclez à la sortie du four puis passez légèrement le sirop au pinceau sur le dessus avant de venir y déposer le décor.

© LAURENT FAU

PÂTE LEVÉE, PÂTE FEUILLETÉE,
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Kararoll's brioché

PAR NICOLAS HAELEWYN (ÉPOQUE KARAMEL, PARIS)

Aux frontières de la brioche, un rolls croustillant et moelleux pour découvrir les joies de la pâte levée feuilletée.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121

© THOMAS DHELLEMMES

La couronne des Rois

PAR LILIAN BONNEFOI (ANTIBES)

Pas besoin d'attendre l'Épiphanie pour redécouvrir ce classique régional. En prime, la méthode mixte de Lilian Bonnefoi à essayer d'urgence : deux levures pour faire monter la pâte à brioche.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 119

©ATELIER MAI 98

Baba fruits exotiques

PAR JEFFREY CAGNES (ÉPOQUE STOHRER, PARIS)

La pâte à baba est un style de pâte levée particulier, préparé à recevoir un imbibage intense. Entraînez-vous à le réussir sans frémir.

POUR	PRÉPARATION	REPOS	CUISSON
10 PARTS	**1 H 15**	**2 H AU MINIMUM**	**20 MIN**

POUR LA PÂTE À BABA

400 g	de farine
10 g	de sel
180 g	de sucre
20 g	de levure boulangère
QS	de lait
5	œufs frais
120 g	de beurre frais

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE PASSION

500 g	de sucre semoule
500 g	d'eau
500 g	de jus de Passion
200 g	de rhum brun
100 g	de Malibu
1	citron vert zesté

POUR LA BRUNOISE DE FRUITS EXOTIQUES

1	mangue
1	fruit de la Passion
1	demi-ananas Victoria
1	citron vert (zeste et jus)

POUR LA CHANTILLY À LA VANILLE

500 g	de crème fleurette
50 g	de mascarpone
30 g	de sucre glace
1	gousse de vanille

POUR LE MONTAGE

- Cubes de mangue
- Coco frais
- Poudre de vanille
- Zeste de citron

LA PÂTE À BABA

✣ Faites fondre le beurre, réservez.

✣ Disposez la farine en pluie dans le bol du batteur, puis ajoutez le sel fin et le sucre. Mélangez rapidement avec le crochet.

✣ Délayez la levure dans un peu de lait et faites tiédir dans une casserole à feu doux. Puis versez le mélange lait-levure dans le bol du batteur.

✣ Ajoutez les œufs et pétrissez avec le crochet. Travaillez bien la pâte pour lui donner du « corps » (de l'élasticité) afin qu'elle soit bien lisse et qu'elle se décolle du bol.

✣ Versez progressivement le beurre encore tiède. Pétrissez jusqu'à ce que celui-ci soit bien incorporé et laissez pousser la pâte recouverte d'un torchon humide dans un endroit tiède pendant au moins 1 h.

✣ Garnissez jusqu'à mi-hauteur le moule à savarin beurré. Laissez pousser la pâte à température ambiante jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau du haut du moule (1 h au minimum).

✣ Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 min environ.

✣ Démoulez ensuite sur une grille et laissez refroidir. Le savarin est alors prêt à être imbibé.

LE SIROP D'IMBIBAGE PASSION

✣ Dans une casserole, mettez tous les ingrédients à bouillir, sauf le rhum. Retirez la casserole du feu et ajoutez le rhum.

✣ Plongez dans le sirop le baba afin qu'il s'imbibe parfaitement.

LA BRUNOISE DE FRUITS EXOTIQUES

✣ Coupez les fruits en brunoise et mélangez aux jus et zeste de citron dans une bassine. Réservez.

LA CHANTILLY À LA VANILLE

✣ Mélangez tous les ingrédients et montez au batteur.

LE MONTAGE

✣ Égouttez le baba puis garnissez le centre à mi-hauteur de brunoise de fruits exotiques. Garnissez de chantilly puis formez une jolie rosace de crème sur le dessus. Décorez avec des cubes de mangue, des copeaux de coco frais, de la poudre de vanille et un zeste de citron vert.

ASTUCE ***Le chef ajoute à sa chantilly un peu de poudre de fruit de la Passion déshydraté.***

©DR

PÂTE LEVÉE, PÂTE FEUILLETÉE,
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Palmier chocolat

PAR LUC BAUDIN
(ÉPOQUE PÂTISSERIE NOISETTE, PARIS)

Le palmier est une viennoiserie à part, dont le façonnage et la cuisson sont particulières. Le résultat doit être sec et croustillant.

POUR	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
25 PALMIERS	**1 H**	**25 MIN**	**12 H**

- **225 g** de farine de blé T80
- **560 g** de beurre doux 82 % feuilletage (1)
- **485 g** de farine de blé T65
- **170 g** de beurre doux 82 % feuilletage (2)
- **175 g** d'eau
- **20 g** de sel
- **40 g** de cacao en poudre
- **4 g** de vinaigre balsamique
- **300 g** de grué de cacao
- **300 g** de cassonade brune
- **300 g** de sucre de coco

✣ La veille, pétrissez la farine T80 avec le beurre (1) pour réaliser un beurre manié bien élastique, et laissez refroidir.
✣ Pétrissez la farine T65 et le beurre (2), en incorporant l'eau, le sel, le cacao et le vinaigre. Laissez reposer au froid.
✣ Étalez la première détrempe puis posez la seconde au centre. Repliez et donnez un double tour : repliez un côté de la pâte à 1/3, l'autre aux 2/3, puis le côté droit de la pâte sur le côté gauche. Laissez reposer au froid. Donnez un second tour double puis laissez reposer. Donnez un tour simple : côté gauche de la pâte replié au milieu du pâton, côté droit plié sur le côté gauche déjà plié. Étalez sur une plaque sans bord. Réservez au froid.
✣ Le jour même, étalez le feuilletage en un rectangle d'environ 80 x 40 cm sur 4 mm d'épaisseur. Parsemez chaque face légèrement humidifiée de grué, de cassonade et de sucre de coco. Pliez une première fois chaque côté du rectangle sur 8 cm. Repliez une seconde fois puis placez le côté droit sur le côté gauche. Découpez le pâton tous les 1 cm. Faites cuire au four ventilé à 170 °C pendant environ 25 min.

© THIERRY CARON

PÂTE LEVÉE, PÂTE FEUILLETÉE,
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Le chausson aux pommes

PAR THIERRY MARX ET JOËL DEFIVES (ÉPOQUE BOULANGERIE THIERRY MARX , PARIS)

On ne le dit jamais assez : le chausson, c'est une viennoiserie, mais avec de la pâte feuilletée non levée ! Pensez à faire de la compote d'avance pour la congeler en portions ou pour en avoir, tout simplement, toujours un peu au frigo...

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120

© THOMAS DHELLEMMES

Le pithiviers

RECETTE EXTRAITE DE "JE PASSE MON CAP PÂTISSIER CANDIDAT LIBRE" AUX ÉDITIONS ALAIN DUCASSE

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 121

©AMÉLIE ROCHE

L'incontournable kouglof

DE STÉPHANE VANDERMEERSCH (BOULANGERIE VANDERMEERSCH, PARIS)

Subtilement aromatisé, incontournable des pâtisseries alsaciennes, le kouglof (ou kugelhopf) reprend tous les codes de la pâte levée. L'occasion d'enfin utiliser ce beau moule en terre cuite qui dort dans un placard…

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 120

© ATELIER MAI 98

Avant de vous lancer : CE QU'IL FAUT RETENIR

Chimie primordiale, physique ancienne, les pâtes levées et pâtes feuilletées font partie des écueils de l'apprentissage du pâtissier : temps de repos allongés, maîtrise de la matière, rendus homogènes. Il faudra pratiquer beaucoup (et se tromper souvent) avant d'arriver à un résultat honnête et surtout, commercialisable.

texte **Jean Mathat-Christol**

La maîtrise du temps et de l'espace

- Pour une brioche, faites en sorte que tous les ingrédients soient à la même température pour éviter la surchauffe du beurre qui risque sinon de se séparer en plusieurs phases. Lorsque vous vous entraînez chez vous, mettez tous vos ingrédients (y compris la farine) au frigo dès la veille.
- Vous pourrez vous entraîner à faire des feuilletages sur plusieurs jours, mais pour l'examen, il faudra condenser les temps de repos. Le plus important est qu'ils soient identiques (minimum 30 à 45 minutes) pour que le beurre repose convenablement et reprenne la même texture que la détrempe.
- Si les têtes de vos brioches (parisiennes ou individuelles) ne sont pas centrées après le dernier temps de pousse, quelques coups de pinceau judicieusement placés avant d'enfourner vous permettront de corriger leur position.
- Lorsque vous donnez vos tours, il faut étirer le feuilletage sur la quasi-totalité de la largeur de la paillasse (ou la longueur du rouleau, environ 40 cm) : faites de la place ! Débarrassez votre matériel sale dans un bac qui ira à la plonge et séparez bien votre matériel propre. N'oubliez pas que l'organisation et l'hygiène seront également notées !

3 clés à retenir

- **Faites de la place et travaillez proprement.**
- **Pesez vos pièces pour un résultat régulier.**
- **Entraînez-vous avec le timing des conditions de l'examen.**

Ce qu'on ne vous dit pas

- La levure fraîche doit s'émietter entre vos doigts. Lorsqu'elle fait « pâte à modeler », c'est qu'elle est un peu trop vieille : elle reste active, mais il faudra un peu augmenter la dose (sans excès, au risque de donner mauvais goût aux brioches et aux viennoiseries).
- Peser chaque pièce a son importance, notamment sur les pièces individuelles : si le résultat est inégal (c'est souvent le cas des brioches à tête, pas de panique !), les brioches, croissants et pains aux raisins sont quand même commercialisables, car ils font au moins le même poids.
- Un feuilletage moyen, voire raté, est toujours utilisable : même si les feuillets sont indistincts, la pâte peut être utilisée pour faire des quiches salées, ou même des tartes sucrées (Bourdaloue, tarte normande, tarte clafoutis...).
- Les fours sont communs à tous les candidats. Si certains centres d'examen autorisent les examinateurs à s'occuper des cuissons pour vous, d'autres en revanche vous laissent autonome, mais vous demanderont de regrouper les cuissons. Attention aux collègues qui ouvrent les fours indûment !

ENTR

QUAND LA TECHNIQUE RENCONTRE LA CRÉATIVITÉ

EMETS

Dans ce qui est peut-être l'épreuve la plus créative du CAP, la maîtrise des bases pâtissières reste incontournable. Au-delà de l'examen, ces connaissances une fois maîtrisées mettront à votre portée les entremets qui vous font rêver.

texte **Adeline Glibota**

Désignant autrefois un mets servi entre deux plats, l'entremets est, dans sa version moderne, un gâteau composé d'un biscuit ou d'une pâte et d'une crème. Mais les chefs pâtissiers en font de plus en plus une construction architecturale, multipliant les inserts et les textures. Ainsi, il n'est pas rare de voir un entremets composé d'une base croustillante et d'un biscuit moelleux, garni d'un crémeux et d'une mousse aérienne ou d'un confit et d'un cœur coulant, voire de fruits frais.

Incontournables du répertoire des entremets français, le royal (biscuit dacquoise, croustillant feuillantine, mousse au chocolat), le fraisier (génoise, crème mousseline), l'opéra (biscuit Joconde, crème au beurre, ganache), la forêt-noire (génoise au chocolat, ganache montée, crème montée), la charlotte (biscuit cuillère, crème bavaroise), le moka (génoise, crème au beurre). Ces classiques pavent la voie idéale pour faire ses gammes, car ils combinent bon nombre de crèmes et de biscuits de base. Vous pourrez ensuite donner libre cours à votre créativité, une fois ce socle maîtrisé. Et même dans les entremets les plus traditionnels, vous pourrez faire parler votre technique et votre imagination sur le décor et les finitions : à vous le travail du chocolat, de la nougatine, du sucre !

Dans la construction d'une recette créative, le principe des trois parfums maximum reste généralement d'actualité (pensez à l'Ispahan de Pierre Hermé qui associe rose, framboise et litchi) : sans être une règle absolue, elle constitue un bon fil conducteur, un cadre qui évite de s'éparpiller. Et pour un résultat qui fait la différence, gardez en tête que le respect de la saisonnalité et la qualité des matières premières sont les deux facteurs clés qui permettront à vos gâteaux de faire la différence.

À travers une sélection de recettes, classiques ou créatives, les astuces de nos chefs invités Sophie de Bernardi et Frédéric Bau et un décryptage des différents types de biscuits, nous vous accompagnons dans votre préparation à l'épreuve la plus artistique du CAP.

L'opéra

PAR FRÉDÉRIC BAU (DIRECTEUR DE LA CRÉATION VALRHONA)

texte **Adeline Glibota** photographies **Valéry Guedes**

Grand classique de la pâtisserie, l'opéra a de quoi intimider par sa technicité. Laissez-vous guider par le maître du chocolat, Frédéric Bau, dans cette construction architecturale qui superpose textures et saveurs.

Tout à la fois artisan et créatif, Frédéric Bau maîtrise sur le bout des doigts l'une des matières premières les plus complexes du spectre de la pâtisserie : le chocolat. Directeur de la création de Valrhona – chocolaterie qui fournit les plus grands chefs –, il nous accompagne à chaque étape de l'opéra, une recette qui mêle classicisme et technique.

Une belle démonstration de sa philosophie : au-delà de l'expertise, le chef a depuis toujours le goût de l'innovation. Inventeur du célèbre chocolat Dulcey, il est également l'instigateur de la « gourmandise raisonnée ». Cette notion, qu'il explore depuis plus de quinze ans, a même pris la forme d'un livre dédié à une pâtisserie réinventée. Frédéric Bau y passe en revue les incontournables du répertoire français et en propose une réinterprétation moins sucrée, plus saine, fruit d'années de pratique pâtissière et de recherches scientifiques. Complice de Pierre Hermé, il en réinterprète même les desserts signature en version raisonnée, sans jamais sacrifier la gourmandise.

Dans la version de l'opéra qu'il nous présente aujourd'hui, Frédéric Bau retravaille la crème au café – une crème au beurre dans la recette originelle – à la manière d'une ganache montée, pour plus de légèreté, et le biscuit avec de l'huile en lieu et place du beurre, pour plus de moelleux.

POUR **12 PARTS** · PRÉPARATION **4 H** · CUISSON **8 MIN** · REPOS **2 NUITS**

La recette est prévue pour 2 cadres de 20 x 20 cm, car il est nécessaire de fabriquer un minimum de quantité pour obtenir le résultat souhaité en termes de goût et de texture.

CRÈME ONCTUEUSE AU CAFÉ FORT (L'AVANT-VEILLE)

- **200 g** de lait entier
- **15 g** de café soluble arabica
- **140 g** de chocolat Opalys 33 % Valrhona
- **250 g** de crème fleurette 35 % de MG

POUR LE BISCUIT JOCONDE AUX AMANDES (LA VEILLE)

- **160 g** d'œufs entiers
- **100 g** de poudre d'amandes
- **75 g** de sucre glace
- **130 g** de blancs d'œufs
- **60 g** de sucre semoule
- **65 g** de farine T45
- **35 g** d'huile d'amande

POUR LE SIROP LÉGER AU CAFÉ FORT (LA VEILLE)

- **180 g** d'eau
- **30 g** de sucre
- **35 g** de café moulu fin

POUR LA GANACHE TENDRE CARAÏBES (LA VEILLE)

- **140 g** de crème liquide à 35 % de MG
- **20 g** de sucre inverti ou miel
- **100 g** de chocolat Caraïbes 66 % Valrhona

GLAÇAGE NOIR OPÉRA

- **250 g** de pâte à glacer noire Valrhona
- **100 g** de chocolat Caraïbes 66 % Valrhona
- **70 g** d'huile de pépins de raisin

A • La crème onctueuse au café fort (l'avant-veille)

1. Portez le lait à ébullition et, hors du feu, ajoutez le café soluble arabica.

2. Versez lentement le mélange bouillant en une fois sur le chocolat blanc. Patientez quelques minutes, car c'est la chaleur du liquide qui va faire fondre le chocolat, sans mélanger.

3. Retirez l'excédent de liquide et réservez-le, il sera réintégré par la suite.

4. Mixez au mixeur plongeant pour émulsionner. Au début de l'émulsion, vous pouvez avoir l'impression que la ganache est « tranchée », il faut poursuivre. Une bonne ganache doit avoir la consistance d'une mayonnaise liquide.

5. Ajoutez progressivement le liquide mis de côté précédemment, en 3 fois, en mixant à chaque étape. Ajoutez la crème fleurette froide et mixez de nouveau.

6. Filmez au contact, réservez au réfrigérateur et laissez cristalliser une nuit idéalement, ou *a minima* 6-7 h, avant de foisonner.

7. Le lendemain, montez au fouet à vitesse moyenne. Vous devez obtenir une texture « glace à l'italienne ».

B • Le biscuit Joconde aux amandes (la veille)

8. Mettez dans la cuve du batteur la poudre d'amandes et le sucre glace et incorporez progressivement les œufs entiers.

9. Mélangez à la feuille en vitesse 2, tout en continuant à incorporer les œufs.

10. Foisonnez le mélange à petite vitesse. Il faut que le foisonnement soit progressif, rendant ainsi l'alvéole du biscuit régulière. Après cuisson, cela permettra au biscuit de bien s'imbiber.

11. Continuez à foisonner jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Le mélange est monté « au ruban ».

12. Mettez les blancs dans la cuve du batteur, foisonnez un peu et ajoutez le sucre en 3 fois. Si l'on ajoute le sucre trop vite, il va tomber au fond de la cuve et on va perdre en foisonnement.

13. Vous obtenez des blancs montés, avec un résultat « bec d'oiseau ».

14. Incorporez un peu de blancs montés au premier mélange, pour l'humidifier. Cela va « nourrir » la farine que l'on va verser après : sinon, elle absorberait l'humidité, ce qui aurait un impact sur la texture du biscuit.

15. Ajoutez la farine et mélangez, puis ajoutez le reste des blancs et l'huile d'amande. Mélangez à la Maryse.

16. Versez le mélange sur 2 Silpat (ou 2 feuilles de papier cuisson).

17. Répartissez délicatement le mélange. Étalez à l'aide d'une grande spatule coudée positionnée en biais, pour obtenir un résultat homogène sur une épaisseur d'environ 0,5 cm.

18. Il ne faut pas racler le biscuit pour ne pas « casser » les blancs d'œufs.

19. Cuisez dans un four à chaleur tournante à 220 °C pendant environ 8 min. Le résultat doit être doré.

C • Le sirop léger au café fort (la veille)

20. Faites bouillir l'eau et le sucre.

21. Ajoutez le café moulu et couvrez.

22. Laissez infuser 6/8 min environ pour obtenir un café fort, chinoisez et réservez. Le sirop doit être froid pour être utilisé.

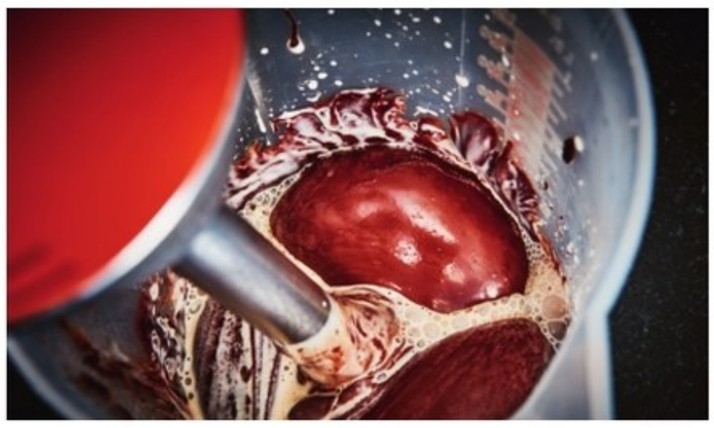
D • La ganache tendre Caraïbes (la veille)

23. Chauffez la crème avec le sucre inverti (ou le miel).

24. Selon la méthode utilisée précédemment pour la crème café, versez lentement le mélange bouillant en une fois sur le chocolat. Patientez quelques minutes.

25. Retirez l'excédent de liquide et réservez.

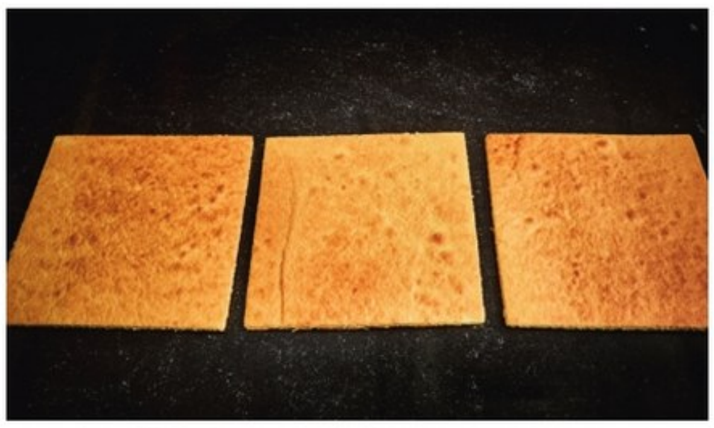
26. Mixez le chocolat pour émulsionner.



27. Ajoutez progressivement le liquide en 3 fois, en mixant à chaque étape.

28. Vous obtenez une texture lisse et brillante.

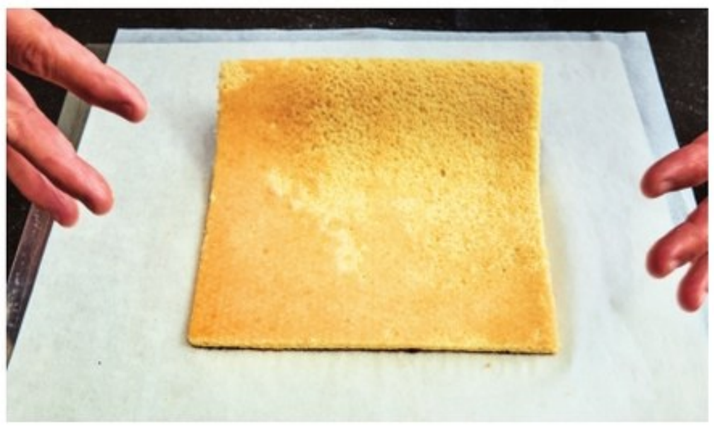
E • Le montage 1 (la veille)



29. Détaillez 3 carrés de biscuit avec un cadre 20 x 20 cm.

30. Prenez un des carrés de biscuit et chablonnez le côté doré : coulez un peu de chocolat fondu (ou de glaçage opéra).

31. Étalez le chocolat de manière homogène à l'aide d'une petite spatule. Cela facilite ensuite la découpe du gâteau en parts.



32. Retournez immédiatement le côté chocolat sur une feuille de papier cuisson.

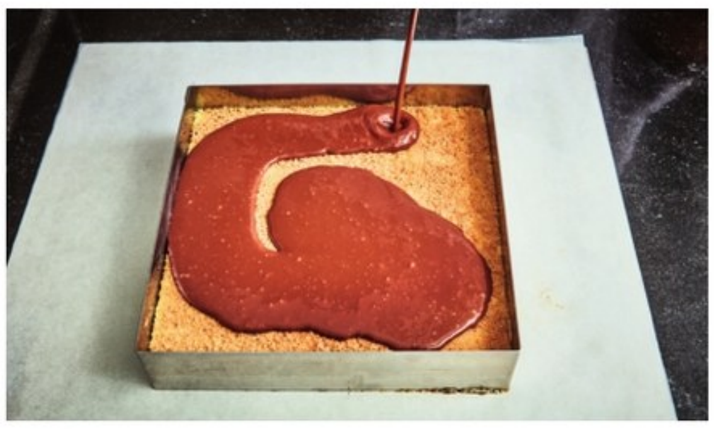
33. Posez le cadre par-dessus le biscuit chablonné.

34. Imbibez le biscuit avec le sirop de café, à l'aide d'un pinceau.

35. Versez la moitié de la crème café sur le biscuit et étalez avec une petite spatule coudée.

36. Disposez une couche de biscuit, le côté doré sur la crème.

37. Imbibez le biscuit.



38. Coulez la ganache sur le biscuit.

39. Disposez la dernière couche de biscuit sur la ganache, le côté doré sur le chocolat.

40. Imbibez le biscuit.

41. Versez le reste de la crème café sur le biscuit.

42. Lissez la crème à la grande palette en allant jusqu'aux bords du cadre. Réservez au froid une nuit avant de démouler.

F • Le glaçage noir opéra

43. Faites fondre ensemble les ingrédients, en prenant le soin de ne pas dépasser les 45 °C. Le glaçage se coule sur l'entremets à une température comprise entre 35 ° et 40 °C.

G • Le montage 2

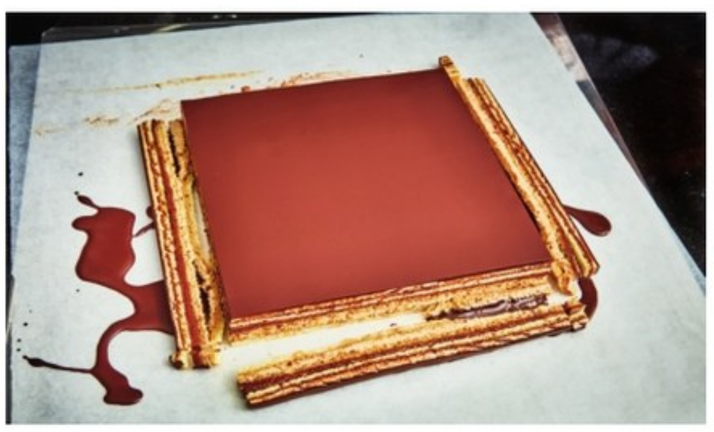
44. Démoulez l'entremets.

45. Vous pouvez observer les différentes couches de biscuit et de crèmes, superposées.

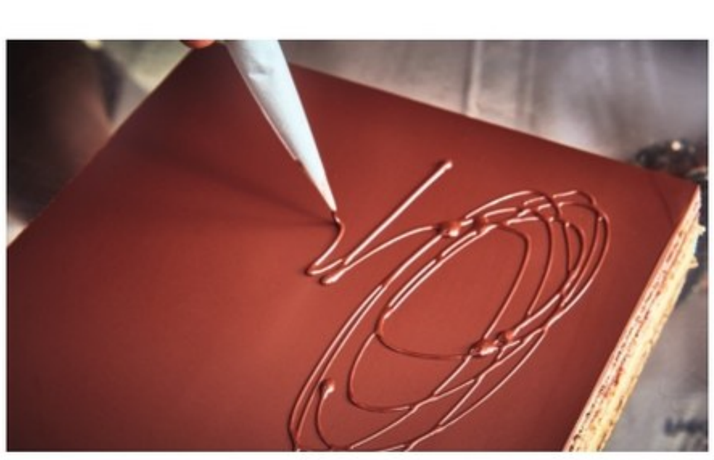
46. Vérifiez la température du glaçage, qui doit être comprise entre 35 °C et 40 °C. Versez-le sur l'entremets à la louche.

47. Étalez le glaçage en donnant le moins de coups de palette possible.

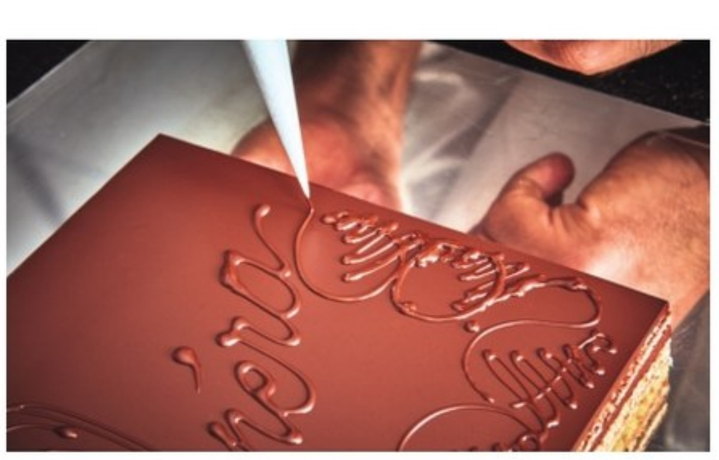
48. Préparez un récipient avec de l'eau chaude et un couteau de chef. Trempez le couteau dans l'eau chaude et parez les bords.



49. Essuyez le couteau et trempez-le dans l'eau chaude entre chaque découpe.



50. Tempérez le chocolat et réalisez un cornet en papier cuisson. Écrivez le mot « Opéra » sur l'entremets.



51. Réalisez ensuite une bordure décorative.

LES CONSEILS DU CHEF

LE BISCUIT

Pour étaler le biscuit comme un professionnel, vous pouvez utiliser une raplette « Pascal » (De Buyers) pour un résultat plus homogène, à la place de la palette.
Frédéric Bau suggère d'utiliser de la crème de tartre dans les blancs d'œufs, ce qui leur permet de ne pas grainer quand on les monte. Vous pouvez également utiliser du jus de citron, aux propriétés identiques, mais qui présente l'inconvénient d'apporter du goût et de l'acidité.
S'il vous reste du mélange pour le biscuit, vous pouvez le couler dans un moule à cake et l'agrémenter de chocolat.

LA GANACHE CHOCOLAT

Pour la ganache, Frédéric Bau préconise l'utilisation de la variété Caraïbes de Valrhona, pour son côté « terrien » qui complète bien le café.

LA CRÈME CAFÉ

La crème café a une texture plus dense qu'une ganache montée, mais plus légère qu'une crème au beurre classique.
Dans la crème café, il est possible de remplacer le café soluble par du café en grain concassé. Concassez 50 g de café, laissez-les infuser dans le lait chaud pendant 5 à 6 min puis chinoisez. Pesez le lait et complétez pour obtenir le poids initial de 200 g (une partie s'étant évaporée quand il a été chauffé).

LE GLAÇAGE

À noter, contrairement à bon nombre d'entremets, l'opéra ne peut pas être glacé congelé. Le glaçage doit être coulé sur le gâteau à température ambiante.
La présence de la pâte à glacer dans le glaçage opéra en fait l'un des rares glaçages « craquants ». Cela explique que l'on n'a pas besoin de tempérer le chocolat.

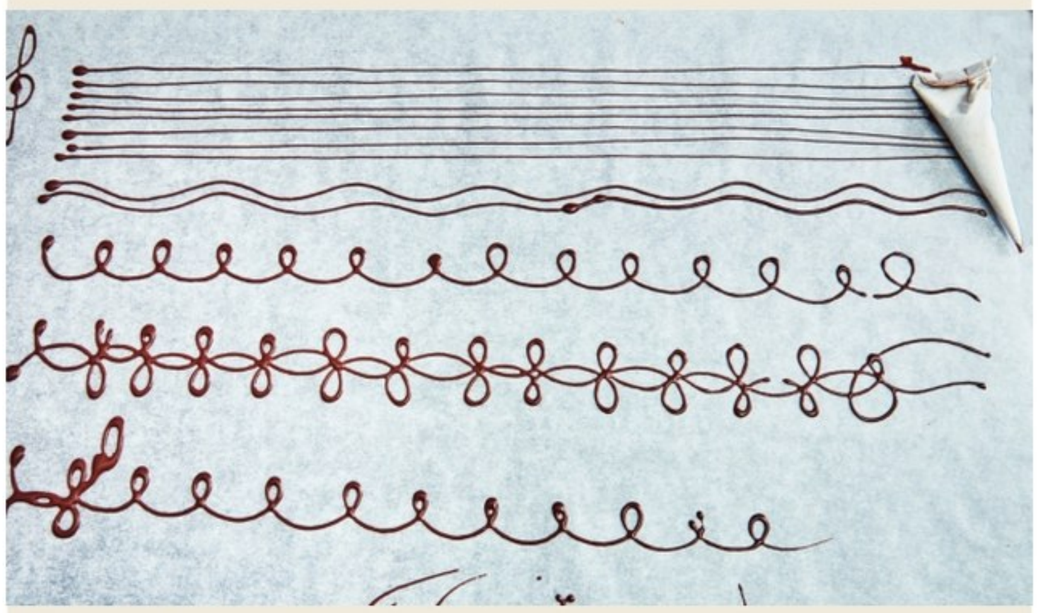
L'ÉCRITURE AU CORNET

La clé de la réussite de l'écriture au cornet est de coordonner la pression, l'élasticité du chocolat et la vitesse.
Pour vous entraîner sans utiliser de chocolat, vous pouvez le remplacer par de la mayonnaise, comme Frédéric Bau à l'époque où il passait son CAP !

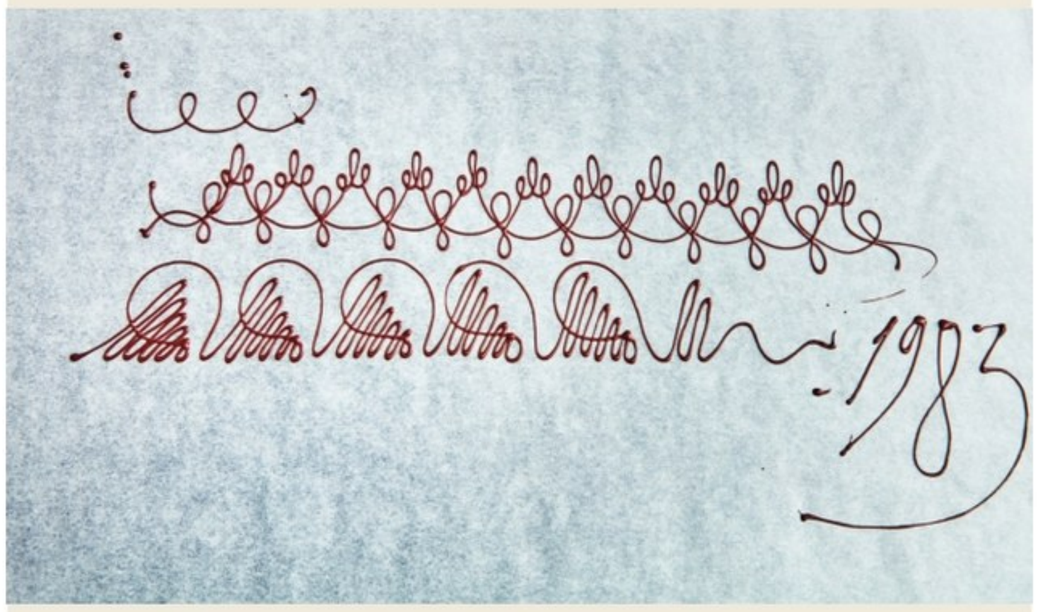
TECHNIQUES

1. L'ÉCRITURE AU CORNET

Pour se perfectionner dans l'écriture au cornet, Frédéric Bau recommande de s'entraîner à tracer des lignes droites, parallèles. Pour complexifier un peu, dessinez ensuite des lignes en forme de vagues. Puis des boucles de plus en plus élaborées.



Essayez de reproduire ces modèles de frises.



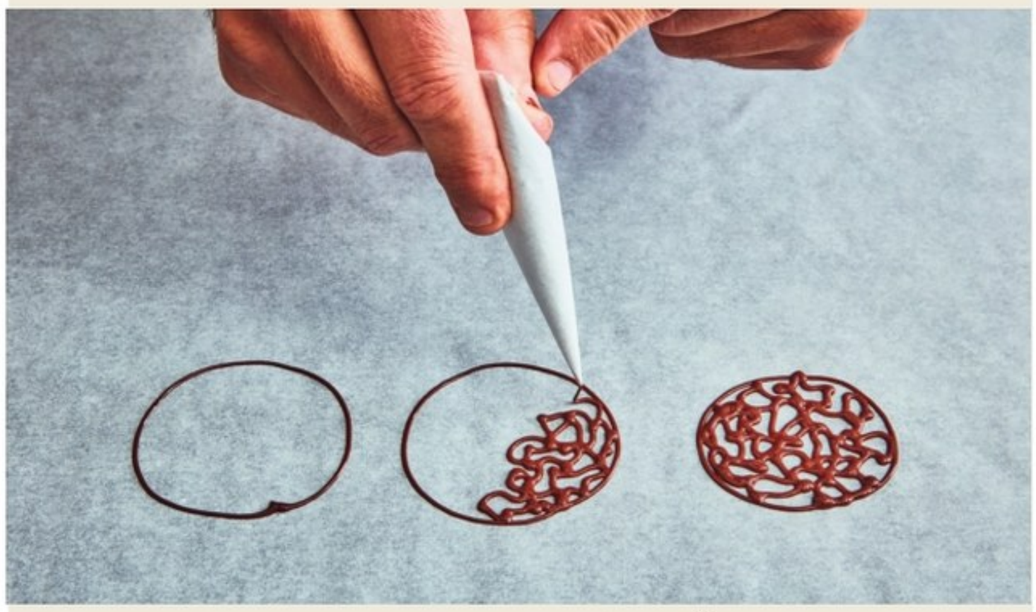
VOIR LE GESTE 1

VOIR LE GESTE 2

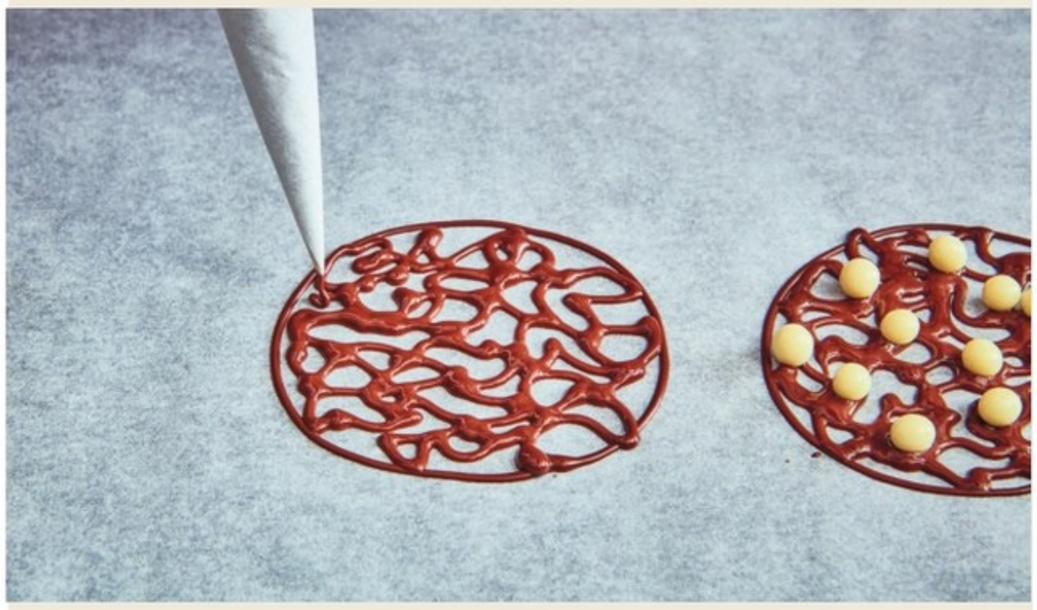
RÉALISATION DU CORNET

LE TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT

2. DÉCOR « DENTELLE EN CHOCOLAT » AU CORNET



Découpez des rectangles de papier sulfurisé. À l'aide d'un cornet rempli de chocolat tempéré, dessinez un cercle. Remplissez-le de petits motifs, façon dentelle.



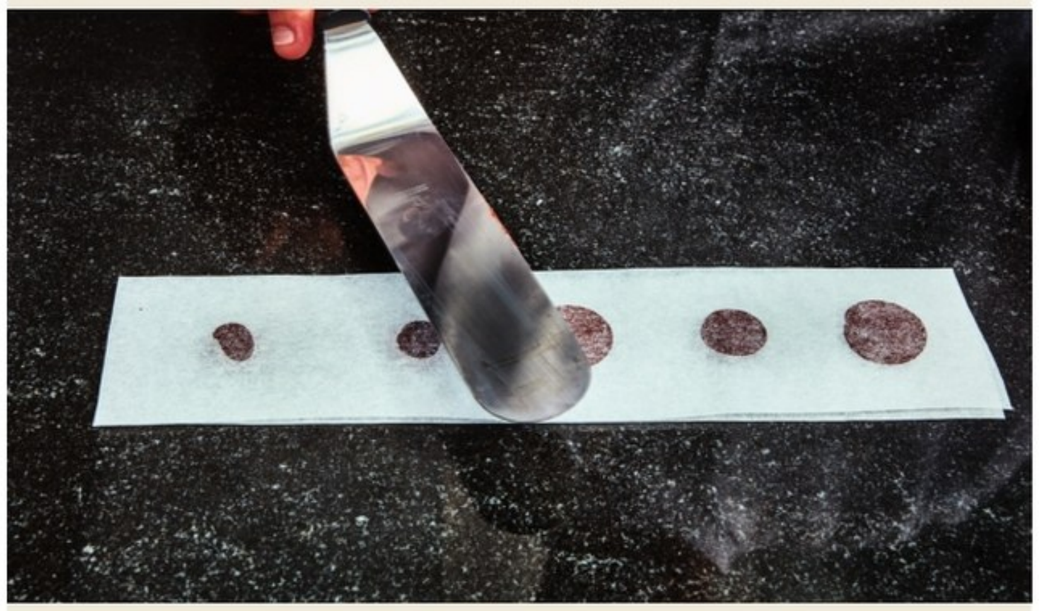
Vous pouvez disposer des perles en chocolat dessus. Laissez cristalliser.

En utilisant la technique du cornet, vous pouvez également dessiner des motifs de feuilles.

FOCUS

3. DÉCOR « DISQUE EN CHOCOLAT » AU CORNET

À l'aide d'un cornet, pochez des petits tas de chocolat tempéré sur une bande de papier sulfurisé.



Appliquez une autre bande de papier par-dessus et lissez à la palette pour les étaler en forme de cercles.

Laissez juste tiédir et séparez les deux bandes de papier avant que le chocolat ne cristallise. Laissez sécher.

4. DÉCOR « TRIANGLE EN CHOCOLAT » À LA PALETTE

Trempez le coin d'une palette dans du chocolat tempéré, et appliquez-le sur une bande de papier sulfurisé.

Laissez cristalliser pour obtenir des triangles.

TECHNIQUES

5. DÉCOR « PLUME EN CHOCOLAT » AVEC UN COUTEAU POINTU

Trempez un couteau dans du chocolat tempéré, et appliquez-le sur une bande de papier sulfurisé.

Laissez cristalliser. Vous obtenez des plumes.

VOIR LE GESTE 5

6. DÉCOR ÉVENTAIL, COPEAUX ET TUBES EN CHOCOLAT

Pour réaliser des éventails, exercez une pression sur la palette et touchez le chocolat de l'autre côté.

Vous obtenez des éventails, que vous pouvez superposer.

Pour réaliser des copeaux ou des tubes (pour une forêt noire par exemple), utilisez la même technique, mais sans toucher le chocolat avec votre doigt.

VOIR LE GESTE 6

SOPHIE DE BERNARDI

DES ENTREMETS POUR TOUS LES GOÛTS

Aujourd'hui installée avec son compagnon dans la gare de Saint Mammès, cette pâtissière passée par les plus grandes maisons s'exprime aussi bien dans de grands classiques que dans la création pure. Passionnée par son métier, elle a à cœur de le transmettre aux jeunes, comme aux candidats à la reconversion. Elle partage avec nous son expérience du CAP et ses astuces pour réaliser des entremets de haut vol !

texte **Adeline Glibota**

Sophie de Bernardi, avant de parler entremets, quels sont vos souvenirs du passage du CAP?
Le jour de mon examen, nous n'étions que deux filles et les examinateurs, tout étonnés, m'ont demandé s'ils pouvaient observer ma manière de travailler, car ils n'avaient pas l'habitude de voir des filles en pâtisserie ! Je leur ai dit : « Pas de problème, moi je suis dans ma bulle » et ça ne m'a pas perturbée plus que ça ; j'ai même donné un coup de main à un autre candidat qui n'arrivait pas à faire sa génoise !

Quels seraient vos conseils pour le passage de l'examen ?
Le conseil de fond : souvent, les jeunes ont tendance à vouloir aller tout de suite dans la créativité, mais il ne faut pas oublier les fondamentaux et bien maîtriser les bases. Pour mettre en œuvre de super idées, il faut avoir une super technique !
Le conseil de motivation : c'est surtout de suivre sa passion, de foncer. Et comme me l'a toujours dit François Perret : « On ne lâche rien ! »
Le conseil pour les personnes en reconversion : il ne faut pas qu'elles se disent qu'elles sont en retard par rapport aux autres. Ce que vous avez appris pendant vos études, cette logique, certains jeunes ne l'ont pas et ne l'apprendront que bien plus tard.

Le succès noisette

PAR SOPHIE DE BERNARDI
(ÉPOQUE LE CAFÉ DE LA PAIX, PARIS)

Malgré un dressage moderne et atypique, cet entremets est construit sur des fondamentaux de la pâtisserie : biscuit meringué, praliné noisette et ganache montée. Il vous permettra aussi d'explorer les possibilités de la dacquoise en version moulée, autrement que simplement cuite sur plaque.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 128

LES CONSEILS DE

SOPHIE DE BERNARDI

pour réussir vos entremets

QUEL EST LE PLUS IMPORTANT POUR VOUS DANS LA CONSTRUCTION D'UN ENTREMETS ?

- Le jeu de textures est super important. Il faut qu'il y ait de la mâche, je déteste le côté « tout mou ». Pensez au mousseux, au crémeux, mais aussi au craquant.
- J'aime beaucoup intégrer des fruits frais dans les entremets, ils apportent du goût et de la mâche.
- Astuce : on peut jouer sur la décoration, qui apporte une vraie texture supplémentaire.

LA CRÈME EST UN ÉLÉMENT CLÉ DES ENTREMETS, QUELS SONT VOS CONSEILS POUR LA RÉUSSIR ?

- Dans les mousses et les crèmes, il faut aussi penser à travailler les textures : pour un dessert au praliné, je privilégie une version à l'ancienne, granuleuse.
- On peut contrebalancer le côté sucré d'une crème au caramel ou au praliné par du citron.
- Aujourd'hui, on se rend compte que certaines recettes permettent d'obtenir de très bons résultats sans additifs, avec des matières premières comme le beurre, le sucre ou le chocolat. Il n'est pas toujours nécessaire de « coller » *(NDLR Incorporer de la gélatine pour garantir la tenue)!*

LORS DE LA PRÉPARATION DES ENTREMETS, LA TENTATION EST GRANDE DE LAISSER PARLER SA CRÉATIVITÉ. UN POINT DE VIGILANCE QUAND ON FAIT ÉVOLUER UNE RECETTE ?

- Il faut faire attention : si vous cherchez à alléger ou à désucrer, en enlevant du sucre ou du beurre, le gâteau risque de ne pas tenir. Ces ingrédients ont des propriétés de texture et de conservation, ne vous éloignez pas trop de la recette originale.
- Il faut garder les marqueurs forts. L'Opéra, je l'ai twisté au Café de la Paix, mais j'ai gardé le biscuit Joconde. En revanche, pour la crème au beurre café, je mets moins de meringue italienne et j'utilise une pâte de café créée sur mesure, comme un praliné de café, avec un goût puissant. En fait, vous pouvez jouer sur les ingrédients.

LE GLAÇAGE ET LE DÉCOR SONT DES ÉTAPES INCONTOURNABLES DE LA CONCEPTION DES ENTREMETS. QUELS SONT VOS CONSEILS ?

- Je privilégie les glaçages à base de purées de fruits, qui permettent d'éviter l'utilisation de colorants. De toute façon, je n'aime pas les couleurs « flash », donc j'essaye de colorer avec la matière première. Je pense que l'on s'éloigne de plus en plus des folies visuelles pleines de colorants et d'additifs.

@KEVINRAUZYFOODOGRAPHY

Inspiration et entraînement

©VALERY GUEDES

Succès noisette

PAR CHRISTOPHE APPERT (ANGELINA, PARIS)

Dans cette autre version du succès, Christophe Appert garde les éléments constitutifs du succès mais joue sur une forme individuelle, pratique à manger avec les mains. Une manière de moderniser cet entremets classique sans en perdre les fondamentaux.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 129

Choc africain

PAR CHRISTOPHE APPERT (ANGELINA, PARIS)

Un bel entremets parfait pour travailler le chocolat : un glaçage miroir, des décors à croquer, un résultat aussi beau que raffiné.

POUR	PRÉPARATION	REPOS	CUISSON
6 PARTS	**1 H**	**1 H**	**45 MIN**

POUR LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT AMER

- **175 ml** de lait entier
- **175 ml** de crème liquide à 35 % MG
- **40 g** de trimoline ou de miel
- **3** jaunes d'œufs
- **170 g** de chocolat noir à 70 % de cacao

POUR LE BROWNIE AU CHOCOLAT

- **50 g** de chocolat noir à 70 % de cacao
- **40 g** de farine pâtissière
- **68 g** de sucre cristal
- **77 g** de beurre doux
- **2** œufs entiers

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- **45 cl** de crème liquide à 35 % MG
- **23 cl** de lait entier
- **7 g** de poudre de gélatine
- **300 g** de chocolat noir à 75 % de cacao
- **65 g** de poudre de cacao
- **15 cl** de crème liquide à 35 % MG
- **8 g** de poudre de gélatine

POUR LE GLAÇAGE DE CHOCOLAT NOIR

- **50 ml** d'eau
- **60 g** de sirop de glucose
- **170 g** de sucre cristal

POUR LE MONTAGE

- Carrés de chocolat

©AIMERY CHEMIN 2017

LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT AMER

✤Mettez le lait entier, la crème liquide et la trimoline ou le miel à chauffer (90 °C). Versez une partie du lait chaud sur les jaunes d'œufs et mélangez. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire à 84-85 °C pendant 2 à 3 min.

✤Versez sur le chocolat noir en trois fois et réalisez une émulsion pour que le chocolat soit lisse et brillant.

✤À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le crémeux.

✤Conservez le tout au réfrigérateur pendant 1 h avant l'utilisation.

LE BROWNIE AU CHOCOLAT

✤Dans un saladier, mettez le beurre en pommade puis ajoutez le chocolat fondu.

✤Dans un autre récipient, mélangez les œufs avec le sucre. Incorporez le tout au mélange beurre et chocolat.

✤Ajoutez ensuite la farine en plusieurs fois. Mélangez délicatement afin de rendre le mélange lisse et homogène.

✤Étalez la préparation à brownie dans un moule à tarte préalablement beurré (1 cm de haut). Faites cuire 13 min à 180 °C, à four ventilé.

✤Stockez au réfrigérateur après la cuisson. Détaillez ensuite le brownie en cercles de 4 cm de diamètre.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

✤Chauffez le lait, incorporez la gélatine et mélangez bien afin de dissoudre celle-ci.

✤Versez le mélange lait et gélatine chaud sur le chocolat, puis mélangez afin de réaliser une ganache.

✤Montez la crème au batteur. Versez la ganache sur la crème montée et mélangez délicatement afin de réaliser la mousse au chocolat.

LE GLAÇAGE

✤Faites cuire l'eau et le sucre cristal à 116 °C.

✤À part, chauffez la crème avec le sirop de glucose à 85 °C et ajoutez le sucre cuit. Mélangez bien l'ensemble.

✤Ajoutez la poudre de cacao et mélangez bien le tout en fouettant hors du feu. Ajoutez la poudre de gélatine quand le mélange est à 60 °C. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez le glaçage.

✤Utilisez-le à 45 ou 50 °C.

LE MONTAGE

✤Dans un moule en silicone, déposez au centre du cercle le biscuit brownie au chocolat. À l'aide d'une poche pâtissière munie d'une douille, déposez la mousse jusqu'aux deux tiers du cercle en inox.

✤À l'aide d'une poche pâtissière sans douille, mettez le crémeux au chocolat au centre du cercle. Complétez à hauteur avec de la mousse. Puis, avec une spatule, lissez la mousse.

✤Placez au congélateur pendant 2 à 3 h.

✤Sortez le gâteau du congélateur, démoulez-le, placez-le sur une grille elle-même placée sur un saladier.

✤Coulez le glaçage au centre du gâteau jusqu'à le recouvrir entièrement.

✤À l'aide d'une spatule, prenez le gâteau par le dessous et déposez-le sur un support. Finissez le décor avec des carrés de chocolat.

Moka au café et biscuit moelleux au grué de cacao

PAR CARL MARLETTI (PARIS)

Le moka est un des entremets essentiels de notre répertoire pâtissier.
Maîtrisez-le pour vous approprier la préparation de la crème au beurre et le travail à la poche.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 123

©VALERY GUEDES

Le Tonka

PAR NICOLAS BOUCHER ET JEREMY DEL VAL (ÉPOQUE MAISON DALLOYAU, PARIS)

Encore un entremets parfait pour répéter les travail à la poche.
Il est également basé sur un biscuit sans farine très intéressant.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 124

©VALERY GUEDES

Charlotte aux fraises des bois et fromage blanc

PAR FRÉDÉRIC CASSEL (FONTAINEBLEAU)

Le pochage et la cuisson des biscuits à la cuillère sont un savoir-faire attendu lors du passage du CAP. Entraînez-vous avec cette charlotte. Elle comporte également une meringue italienne qu'il faudra savoir élaborer.

POUR	PRÉPARATION	CUISSON	RÉFRIGÉRATION
6 PARTS	**1 H 30**	**30 MIN**	**3 H**

POUR LES BISCUITS À LA CUILLÈRE

- **155 g** de jaunes d'œufs
- **90 g** de sucre semoule
- **90 g** de farine
- **90 g** de fécule
- **200 g** de blancs d'œufs
- **90 g** de sucre
- **QS** de sucre glace

POUR LA COMPOTÉE DE FRAISES DES BOIS

- **500 g** de purée de fraises des bois
- **50 g** de sucre semoule
- **10 g** de pectine NH
- **12 g** de jus de citron jaune
- **15 g** de fraises des bois

POUR LA MERINGUE ITALIENNE

- **200 g** de sucre semoule
- **80 g** d'eau
- **100 g** de blancs d'œufs

POUR LA MOUSSE AU FROMAGE BLANC

- **750 g** de fromage blanc
- **300 g** de meringue italienne
- **10** feuilles de gélatine
- **410 g** de crème montée

POUR LE COULIS DE FRAISES DES BOIS

- **200 g** de purée de fruits
- **75 g** de nappage absolu Valrhona

LES BISCUITS À LA CUILLÈRE

✣ Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, montez les jaunes d'œufs avec 90 g de sucre.
✣ En parallèle, montez les blancs en neige et serrez-les avec les 90 g de sucre restant. À l'aide d'une corne, mélangez délicatement les jaunes d'œufs montés avec les blancs d'œufs montés, puis versez les poudres tamisées.
✣ Sur une plaque de cuisson couverte d'une feuille de papier cuisson, dressez une quinzaine de boudins de pâte de 2 cm de diamètre et de 9 cm de long à l'aide d'une poche munie d'une douille de 20, et un disque de 12 cm de diamètre à l'aide d'une poche munie de la douille n°10.
✣ Saupoudrez de sucre glace à deux reprises puis faites cuire dans un four préchauffé à 200 °C durant 6 à 8 min pour le disque, 8 à 10 min pour les biscuits. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.

LA COMPOTÉE DE FRAISES DES BOIS

✣ Dans une casserole, chauffez la purée de fraises des bois et le jus de citron à 40 °C. Ajoutez en pluie le sucre et la pectine préalablement mélangés, tout en remuant avec un fouet, puis portez à ébullition. Laissez bouillir 30 s environ. Coulez 100 g de compotée dans un Flexipan dôme de 7 cm de diamètre, ajoutez 15 g de fraises des bois et surgelez aussitôt.

LA MERINGUE ITALIENNE

✣ Dans une casserole, faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'à 121 °C. Lorsque le sucre atteint 107 °C, commencez à monter les blancs d'œufs dans la cuve d'un robot équipé du fouet jusqu'à l'obtention d'une texture en « bec d'oiseau ».
✣ Lorsque les blancs sont montés à cette texture, versez le sirop à vitesse moyenne puis laissez tourner jusqu'au refroidissement de la meringue.

LA MOUSSE AU FROMAGE BLANC

✣ Faites ramollir la gélatine dans un volume d'eau bien froide durant 20 min.

©DR

✣ Dans une casserole, faites tiédir un tiers du fromage blanc à 40 °C, ajoutez la gélatine préalablement égouttée et essorée, puis versez sur les deux tiers du fromage blanc froid.
✣ Terminez en incorporant la meringue, puis incorporez la crème montée et utilisez aussitôt.

LE COULIS DE FRAISES DES BOIS

✣ Dans une casserole, portez la purée de fruits et le nappage à ébullition puis versez dans une boîte et laissez refroidir.

LE MONTAGE

✣ Dans un moule à charlotte, rangez soigneusement les biscuits à la cuillère légèrement en biais et de façon régulière. Remplissez à moitié avec la mousse au fromage blanc. Insérez la compotée de fraises des bois puis couvrez avec une nouvelle couche de mousse au fromage blanc jusqu'à la hauteur des boudins de biscuit. Refermez avec le disque de biscuit à la cuillère et placez aussitôt au congélateur pour 3 h.
✣ Une fois congelée, sortez la charlotte, démoulez-la sur un plat puis décorez de fraises des bois. Servez avec le coulis de fraises des bois.

ALTERNATIVE À LA MOUSSE AU FROMAGE BLANC, LA CRÈME BAVAROISE

Cheesecake pomelo

PAR FRANÇOIS PERRET (RITZ, PARIS)

Technique, cet entremets repose sur un fond de pâte sablée déstructurée et multiplie les textures. S'il n'est pas constitué des éléments de base forcément attendus au CAP, son élaboration sera un bel entraînement pour la réalisation d'un gâteau complexe.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 125

©THOMAS DHELLEMMES

Bagatelle aux fraises

PAR GUY KRENZER ET JEAN-CHRISTOPHE JEANSON (ÉPOQUE LENÔTRE, PARIS)

Ce magnifique fraisier emblématique de la maison Lenôtre sera l'occasion d'approfondir la connaissance du biscuit Joconde mais aussi de la crème mousseline, et du travail de la pâte d'amande.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 126

©THOMAS DHELLEMMES

Le gâteau figue et verveine

PAR ERWAN BLANCHE ET SÉBASTIEN BRUNO (UTOPIE, PARIS).

La maîtrise du glaçage miroir de cet entremets sera une belle avancée dans votre phase d'apprentissage.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 127

©THOMAS DHELLEMMES

Pakâni

PAR KEVIN LACOTE (PARIS)

Les points techniques sur lesquels se concentrer dans cette recette : le biscuit financier, le sablé et le glaçage. La préparation du praliné est également un point intéressant.

POUR **24 GÂTEAUX INDIVIDUELS ENVIRON**

PRÉPARATION **2 H**

CUISSON **37 MIN**

RÉFRIGÉRATION **48 H**

POUR LES FINANCIERS (L'AVANT-VEILLE)

- **276 g** de cassonade
- **1 g** de vanille en poudre
- **100 g** de poudre d'amandes
- **150 g** de beurre
- **105 g** de farine T45
- **280 g** de blancs d'œufs
- **2,5 g** de levure

POUR LE PRALINÉ (L'AVANT-VEILLE)

- **50 g** de noix de pécan
- **30 g** de sucre
- **10 g** d'eau
- **0,2 g** de fleur de sel

POUR LE SABLÉ (LA VEILLE)

- **45 g** d'œufs
- **75 g** de sucre glace
- **120 g** de beurre
- **0,5 g** de fleur de sel
- **180 g** de farine T45
- **24 g** de poudre d'amandes
- **10 g** de cacao en poudre
- **30 g** de grué torréfié mixé

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT

- **50 g** de sucre
- **2** œufs
- **120 g** de jaunes d'œufs
- **327 g** de chocolat du Mexique Cacao Barry
- **1 kg** de crème montée

POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT

- **70 g** d'eau
- **116 g** de sucre
- **186 g** de crème
- **93 g** de chocolat Caraïbe
- **12 g** de pâte de cacao
- **105 g** de nappage
- **12 g** de cacao en poudre
- **4** feuilles de gélatine

POUR LE CRUMBLE CHOCO COCO

- **120 g** de beurre pommade
- **110 g** de sucre cassonade
- **120 g** de farine
- **24 g** de poudre de cacao
- **60 g** de poudre de noisettes
- **60 g** de poudre de coco
- **1,2 g** de fleur de sel

LES FINANCIERS (L'AVANT-VEILLE)

✣ L'avant-veille, faites fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette et laissez refroidir.
✣ Au batteur muni de la feuille, mélangez la cassonade, la poudre d'amandes, la farine, la levure et la vanille. Ajoutez le beurre noisette refroidi. Incorporez progressivement les blancs à température. Étalez sur une feuille sulfurisée puis cuisez 15 min à 170 °C.
✣ Détaillez des financiers ronds de 30 mm à l'aide d'un emporte-pièce.

LE PRALINÉ (L'AVANT-VEILLE)

✣ Torréfiez les noix de pécan.
✣ Faites chauffer l'eau et le sucre à 121 °C, ajoutez les noix de pécan jusqu'à la caramélisation et refroidissez.
✣ Au robot coupe, broyez jusqu'à l'obtention du praliné. Moulez dans des moules souples à muffin de 20 g (3 cm de haut sur 6 cm de large), puis ajoutez les financiers.
✣ Laissez prendre 2 jours au congélateur.

LE SABLÉ (LA VEILLE)

✣ Mélangez au batteur muni de la feuille le beurre et le sucre glace. Ajoutez les œufs puis le reste des poudres. Laissez prendre au réfrigérateur 12 h au minimum.
✣ Étalez sur 3 mm, détaillez des disques de 40 mm puis cuisez 12 min à 170 °C.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT (LA VEILLE)

✣ Montez la crème au batteur muni du fouet et réservez.
✣ Montez les œufs et les jaunes ensemble, serrez avec le sucre.
✣ Faites fondre le chocolat au bain-marie à 45 °C. Mélangez le chocolat fondu à l'appareil à bombe, puis ajoutez la crème fouettée.

LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT

✣ Mélangez l'eau et le sucre, chauffez à 120 °C, puis ajoutez la crème chaude. À ébullition, incorporez le cacao en poudre et la pâte de cacao et faites bouillir de nouveau.
✣ Versez sur le chocolat, mixez, ajoutez la gélatine et le nappage, chinoisez. Utilisez le glaçage à 32 °C.

LE CRUMBLE CHOCO COCO

✣ Mélangez tous les ingrédients, passez au crible et congelez.
✣ Moulez en cercle de 40 mm sur une toile de cuisson. Cuisez 10 min à 170 °C et congelez 5 min.

LE MONTAGE (LA VEILLE)

✣ Dans des moules flexibles de 6,8 cm de diamètre et 3,5 cm de haut, moulez à mi-hauteur la mousse au chocolat. Ajoutez l'insert praliné, recouvrez de mousse et finissez avec le sablé.
✣ Laissez prendre au congélateur pendant 1 nuit. Démoulez et recouvrez de glaçage, puis posez le crumble par-dessus.

©JEAN MARY GIGAN

Forêt-noire

RECETTE EXTRAITE DU LIVRE PÂTISSERIE DE FERRANDI PARIS, AUX ÉD. FLAMMARION

Encore un entremets incontournable du programme du CAP. Le point délicat : le montage, reposant sur une chantilly aérienne; et la réalisation des décors en chocolat.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 128

© RINA NURRA

L'entremets pécan mangue Passion

DE JIMMY MORNET (ÉPOQUE PARK HYATT PARIS-VENDÔME)

Beaucoup de techniques en œuvre dans cet entremets délicat au décor léché. Portez vos efforts sur le biscuit Joconde, la maîtrise de toutes les textures, et la précision du glaçage.

RETROUVEZ LA RECETTE PAGE 125

©VALERY GUEDES

DÉCRYPTAGE

Petit précis de biscuits : GÉNOISE, DACQUOISE, JOCONDE...

RÉALISER UN BISCUIT PAIN DE GÊNES

Ils servent de base à nos entremets préférés, mais comment distinguer les différents biscuits ? Retour sur les pâtes battues, génoise et biscuits meringués, qui contribuent à l'équilibre gustatif et au jeu de textures, avec les conseils de la cheffe pâtissière Sophie de Bernardi.

texte **Adeline Glibota**

Si, dans le langage courant, le biscuit désigne un gâteau sec, il s'agit en réalité « d'une pâtisserie cuite au four, composée d'un mélange de farine, de sucre et d'œufs » . Son étymologie renvoie à la tradition de « cuire deux fois » (bis-cuit), que les méthodes de cuisson modernes ont rendue obsolète.
Dans le monde de la pâtisserie professionnelle, le biscuit sert de base à l'entremets.
Qu'est-ce qui distingue un biscuit d'une pâte à cake ou à madeleine ? Ces dernières sont des pâtes levées non fermentées, qui se développent à la cuisson en raison de la présence de poudre à lever (communément appelée levure chimique). Les biscuits et la génoise n'en contiennent pas et appartiennent à une catégorie plus large, les « pâtes battues », qui se caractérisent par la présence d'œufs battus dans leur composition. C'est ce qui leur permet de se développer en l'absence de levure.

LA GÉNOISE ET SES DÉCLINAISONS

La génoise représente à elle seule une catégorie à part entière : dans sa version la plus simple, elle est composée d'œufs entiers et de sucre montés ensemble, traditionnellement à chaud (sur le feu). On y ajoute de la farine tamisée et éventuellement du beurre fondu. Dans la construction d'un entremets, Sophie de Bernardi recommande de « jouer sur l'épaisseur du biscuit » : la génoise peut se cuire sur plaque, après avoir été étalée à la spatule, pour un résultat plutôt fin. Pour plus de mâche, un biscuit épais est plus indiqué et la cuisson en moule est idéale – en veillant à ne le remplir qu'aux trois quarts, car la génoise va lever au four.
La génoise se décline avec l'ajout de poudre de cacao pour une version destinée à une forêt-noire, ou avec de la pâte d'amande. Vous obtenez alors un pain de Gênes ou un biscuit Sacher – qui contient également du chocolat – et qui sert de base à la célèbre Sachertorte. Ces déclinaisons sont traditionnellement cuites en moule et peuvent ainsi être découpées horizontalement pour être intégrées dans un gâteau à étages.

LES BISCUITS : BISCUIT CUILLÈRE, BISCUIT DE SAVOIE, BISCUIT JOCONDE

Les biscuits sont souvent associés à des zones géographiques (biscuits de Reims, de Savoie...), avec de légères variations. Contrairement à la génoise et à sa base d'œufs entiers, les biscuits sont composés de blancs d'œufs généralement montés à froid, avant d'incorporer des jaunes et de la farine. Le biscuit cuillère, notamment utilisé dans la charlotte, est saupoudré de sucre glace avant cuisson, une méthode appelée « perlage ». Cela lui apporte une texture supplémentaire. Il est dressé à la poche pour obtenir une « cartouchière », placée autour de la charlotte : avant l'invention de la poche durant la première moitié du xixe siècle, le biscuit était dressé à la cuillère, dont il tire son nom ! Son cousin le biscuit de Savoie contient un peu moins d'œufs et la fécule remplace une partie de la farine.
Dans la famille des biscuits, on trouve également l'incontournable Joconde, dont le moelleux et le goût d'amande sont la base de bon nombre d'entremets, parmi lesquels l'Opéra. La Joconde est composée d'une base d'œufs entiers, en plus des blancs montés, et contient également de la poudre d'amande et du beurre.

LES BISCUITS MERINGUÉS : DACQUOISE ET SUCCÈS

Plusieurs biscuits sont issus de la meringue française à laquelle on ajoute de la poudre d'amande et de la farine. On obtient ainsi une dacquoise. En intégrant également du lait ou du beurre, on obtient un biscuit succès, qui donne son nom à un entremets éponyme, garni de crème au beurre. Ces variations sont traditionnellement dressées à la poche, en forme de spirale.
La base de meringue confère à ces biscuits une texture macaronée, qui apporte de la mâche. La part importante de sucre (ils contiennent généralement autant de sucre que de blancs d'œufs) en fait cependant des éléments assez sucrés. « C'est pour ça que j'ai tendance à utiliser la dacquoise avec des éléments amers, comme le pamplemousse, ou acide comme le citron », explique Sophie de Bernardi.

Comment choisir le biscuit le plus adapté ?

Sophie de Bernardi, nous éclaire : « Au Café de la Paix, on propose quelques grands classiques, et là, pas question de transiger avec les fondamentaux ! » Si rien ne vous empêche de faire des essais à la maison, à l'examen vous serez attendu sur une version classique : il faut donc s'en tenir à la génoise pour réaliser un fraisier, par exemple, ou à un biscuit Joconde pour l'Opéra. Pour une création, tout dépend du résultat escompté : Sophie de Bernardi est très attachée au jeu de textures : « Si l'on compte sur le biscuit pour apporter une texture craquante, j'aime bien la dacquoise. » Faites votre choix, en gardant à l'esprit que tout est une question d'équilibre !

Avant de vous lancer :

CE QU'IL FAUT RETENIR

Grâce aux conseils et astuces de nos chefs invités et à notre sélection de recettes créatives, vous êtes prêts à pâtisser ! Récapitulons ensemble les essentiels à maîtriser avant l'examen.

texte **Adeline Glibota**

Léger et fruité ou gourmand et réconfortant, l'entremets s'adapte à tous les goûts et à toutes les saisons. Pas étonnant qu'il soit le terrain de jeu favori des plus grands chefs pâtissiers ! Soyons clairs : vous serez attendus sur des recettes classiques. Pâtissier débutant, vous trouverez votre bonheur dans la tradition qui vous permettra d'acquérir les bases, un socle incontournable pour progresser. Passionné confirmé, votre maîtrise technique vous permettra d'exprimer pleinement votre créativité.

LE CAP EST LE SÉSAME QUI OUVRE LES PORTES D'UN EMPLOI EN PÂTISSERIE

À l'examen, la mission du jury est donc d'évaluer votre maîtrise des principales techniques et d'attester de l'acquisition de compétences de base. À travers la production d'un entremets, c'est donc votre capacité à réaliser un biscuit et une crème qui sera observée. Plus spécifiquement, vous serez attendu sur la cohérence de votre entremets avec la recette, en termes de textures, de structure et de parfums. Le respect du montage demandé sera aussi un point important. À la découpe, votre gâteau devra révéler des couches régulières et des proportions respectées entre le biscuit et la crème.

Le glaçage figure aussi au rang des critères d'évaluation : d'un point de vue visuel, il devra être homogène et brillant, car votre entremets pourrait théoriquement figurer dans une vitrine. C'est pourquoi les professionnels du jury seront attentifs à l'homogénéité de l'aspect extérieur et à la tenue globale du gâteau. D'un point de vue gustatif, le glaçage ne devra pas être trop épais, pour éviter une sensation caoutchouteuse en bouche et limiter l'apport en sucre qui déséquilibrerait le gâteau. Enfin, le décor vous permettra de dévoiler un peu de votre personnalité. Pour chaque type d'entremets, vous pouvez imaginer en amont des éléments décoratifs à reproduire le jour J. Avec l'écriture au cornet, vous apporterez la dernière touche avant de présenter votre entremets au jury. Suivez les conseils de Frédéric Bau et entraînez-vous régulièrement pour progresser.

Vous l'aurez compris, pour montrer votre maîtrise des différentes compétences attendues, rien de tel que l'expertise technique acquise à l'entraînement. Lancez-vous des défis et réalisez des recettes issues de la grande tradition de la pâtisserie française, un socle incontournable pour progresser. Vous aurez ensuite tout le loisir de « twister » ces classiques, pour la plus grande joie de vos proches ou de vos futurs clients !

3 clés à retenir

- Révisez les classiques : ils sont attendus.
- N'oubliez pas la maîtrise du glaçage.
- Respectez les proportions attendues entre les différents éléments du gâteau (biscuit, crème **etc.**)

Je m'abonne à FOU DE Pâtisserie

LE MAGAZINE N°1 des chefs et des amateurs passionnés

1 AN 32€* - 50% de réduction

seulement
au lieu de ~~65,39€~~
avec la version numérique offerte

DOM : **57 €**
EUROPE , TOM ET LES AUTRES PAYS **59 €**

OU

Abo Liberté* - 30% de réduction

sans engagement !

5,20€ avec la version numérique offerte
Par numéro seulement au lieu de ~~7,50 €~~
Vous arrêtez quand vous voulez

SCANNEZ MOI

Envoyez ce bulletin à Abonn'escient – TBS Group - Fou de Pâtisserie –
20 rue Rouget de Lisle 92130 Issy les Moulineaux

- ☐ je remplis mes coordonnées ci-dessous et je règle par chèque à l'ordre de Pressmaker
- ☐ Je choisis le prelèvement automatique par n°, je remplis le mandat Sepa ci-dessous et je joins mon RIB
- ☐ Je préfère m'abonner par CB sur la boutique en ligne **pressmaker.aboshop.fr**

ADL63

MES COORDONNÉES

NOM **PRÉNOM** **TEL**

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE** **EMAIL**

☐ *J'accepte de recevoir par email la newsletter et des offres de Fou de Pâtisserie*
☐ *J'accepte de recevoir par email des offres des partenaires de Fou de Pâtisserie*

TITULAIRE DU COMPTE (merci d'écrire en majuscules et au stylo noir si possible)

NOM **PRÉNOM**

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE**

EMAIL

LES COORDONNÉES DE VOTRE COMPTE (disponibles sur votre RIB)

IBAN – numéro d'identification international du compte bancaire

BIC- BANK IDENTIFICATION CODE

BANQUE/AGENCE

ADRESSE

CODE POSTAL **VILLE**

ORGANISME CRÉANCIER
PRESSMAKER, 3 bis rue Bleue,
75009 Paris – France

NUMÉRO D'ÉMETTEUR
FR61ZZZ854D14

Note : vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque

Date et signature obligatoires

N'OUBLIEZ PAS DE JOINDRE UN RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE (RIB)

* Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable jusqu'au 1/09/2024..
J'ai bien noté que mon abonnement débutera avec le prochain numéro
Formulaire de mandat : Vous autorisez Pressmaker à envoyer des instructions à votre banque pour débiter votre compte. Vous autorisez également votre banque à débiter votre compte conformément aux instructions de Pressmaker. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque selon les modalités décrites dans la convention que vous avez passée avec elle. Toute demande de remboursement doit être présentée dans les 8 semaines suivant la date de débit de votre compte. Vos droits concernant ce mandat sont expliqués dans une notice disponible auprès de votre banque. Il s'agit d'un prélèvement récurrent dont le premier prélèvement sera effectué dès l'enregistrement de votre abonnement. En retournant ce formulaire, vous acceptez que Pressmaker, responsable de traitement, utilise vos données personnelles pour les besoins de votre commande, de la relation Client et d'actions marketing sur ses produits et services. Les données collectées via ce formulaire sont indispensables à ces traitements et sont destinées aux services concernés de PRESSMAKER, de ses sous-traitants, et, si vous avez consenti, elles pourront être communiquées aux partenaires commerciaux. Nous vous rappelons que vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de portabilité, de limitation, de retrait de votre consentement à tout moment, ainsi que du droit de définir des directives relatives au sort de vos données personnelles en cas de décès. Vous disposez également du droit de vous opposer sans motif au traitement de vos données à des fins de prospection, y compris publicité ciblée et profilage. Pour exercer vos droits précités, il vous suffit d'écrire à par email : abopressmaker@abonnescient.fr ou par courrier à Abonn'escient - Fou de Pâtisserie – 235 avenue le Jour se Lève 92100 Boulogne Billancourt.

Passeport pour une nouvelle vie !

Après une carrière d'ingénieur, de trader, d'assureur, ils ont tout plaqué pour passer leur CAP et vivre pleinement leur passion. Découvrez les portraits de sept pâtissiers entrepreneurs, qui reviennent pour nous sur les temps forts de leur reconversion et partagent leurs conseils.

texte **Adeline Glibota**

JOHANNA ROQUES
(Jojo&co, Paris)
De la télévision à la pâtisserie boutique

« J'avais la possibilité de reprendre mon job, mais à mon retour, j'ai compris que c'était fini : ma vie, c'était la pâtisserie »

Dans une précédente vie professionnelle, Johanna Roques travaillait chez Canal+ où elle s'occupait des bandes-annonces. Elle est alors passionnée de pâtisserie, qu'elle pratique comme un loisir, en suivant des cours le week-end. Quand, avec quelques amies, elle lance un vide-dressing et propose des pâtisseries pour le goûter, l'avis est unanime : elle devrait les vendre ! Après mûre réflexion, et quelques stages d'observation, Johanna se lance dans l'aventure. « J'ai eu la chance de pouvoir partir en formation grâce au congé individuel de formation [NDLR Ce dispositif a été absorbé par le compte personnel de formation – CPF], tout en restant salariée de Canal+ », explique-t-elle. Elle choisit l'École de boulangerie et de pâtisserie de Paris (EBP) pour passer son CAP. Une formation qu'elle recommande et qui lui a permis de faire plusieurs stages : « Contrairement à un "jeune" qui peut multiplier les expériences, mon temps en stage était compté. Si en commençant un stage, je me rendais compte que je n'allais pas faire de pratique, je changeais d'entreprise », explique-t-elle. De l'examen en lui-même, Johanna garde le souvenir « d'une journée très dense ». « Le jour J, j'ai perdu tous mes moyens ! Mais je l'ai eu ! Quand on est passé par une école, il y a quand même peu de chance de le rater », ajoute-t-elle.
Après le CAP, retour à la réalité : « J'avais la possibilité de reprendre mon job, mais à mon retour, j'ai compris que c'était fini : ma vie, c'était la pâtisserie. » Deux options s'offrent à elle : la création d'entreprise ou trouver un emploi dans une pâtisserie ouverte aux profils atypiques. Très vite, Johanna crée Jojo&Co, une pâtisserie qui « donne le sentiment du fait maison mais avec un savoir-faire professionnel ». Son style ? Des pâtisseries gourmandes et réconfortantes, et un accueil chaleureux.
Avant de se lancer, Johanna estime qu'il faut bien évaluer « son degré de passion », car « c'est un métier d'abnégation, surtout quand on commence tard. Il faut être prêt à faire des concessions sur sa vie personnelle ». Mais, loin de s'émousser, sa passion pour la pâtisserie a continué à grandir. Pour se préparer à l'aventure entrepreneuriale, Johanna recommande de « bien réfléchir à l'endroit où on s'installe. À Paris, la concurrence est redoutable ! » Mais Jojo&co a pleinement trouvé sa place. Avec une boutique rue du Roi de Sicile, et une activité de vente directe bien en place, elle est devenue l'une des références incontournables de la patisserie artisanale parisienne de qualité.

JÉRÔME RAFFAELLI
(Oh Faon !, Marseille)
Le réalisateur devenu pâtissier vegan

Après quinze années passées dans l'univers du cinéma, à gravir tous les échelons – « un parcours assez proche de l'artisanat ! » – Jérôme Raffaelli, alors premier assistant réalisateur, se rend compte que ce métier, autrefois de passion, prend la tournure d'une « histoire d'amour qui se termine ». Lui qui a été élevé dans la tradition familiale des métiers de bouche, avec un grand-père boucher et un oncle restaurateur, sent qu'il a une histoire à raconter dans cet univers. Végétarien puis vegan, il pense d'abord à un restaurant, ou à une marque de biscuits sans matières animales. Au moment d'envisager la conception des recettes, une amie lui souffle l'idée du CAP pâtissier, une aventure qui le séduit « pour le côté transmission, compagnonnage ». Il s'inscrit à l'ACPM à Marseille et « découvre un savoir-faire extraordinaire, comme un enfant qui trouve un trésor ». Il ajoute : « Ce qui est génial quand on s'investit dans un nouveau métier, c'est qu'on ne fait pas table rase du passé, on construit sur ce qu'on avait déjà bâti. » Très rapidement, au contact des enseignants et des professionnels, son projet évolue avec la volonté de faire « cette pâtisserie-là, mais en version végétale ». La clé selon lui : « Synchroniser son envie avec la réalité du métier, car il y a un écart énorme entre prendre du plaisir à faire un gâteau à la maison et faire 300 gâteaux pour garnir la vitrine d'une boutique. » Jérôme Raffaelli retravaille donc les recettes apprises à l'école en version vegan, avec l'ambition de proposer une offre « à la hauteur de la pâtisserie classique ». Du jour du CAP, il garde « un super souvenir », celui d'une journée « avec une vraie excitation et un peu de stress », qui lui a demandé « de mettre en application tout ce [qu'il avait] appris ».

Aujourd'hui à la tête de Oh Faon!, la patisserie qu'il a montée avec son associé Kevin Yau, Jérôme propose des entremets, des gâteaux de voyage, mais aussi une gamme de chocolats et de confiserie, tous vegan. Sa marque de fabrique, c'est d'être « calé sur la saison, avec une carte qui change super régulièrement ». Autre particularité, proposer essentiellement des gâteaux réalisés le jour même, car « en termes de textures, de goûts, on sait que ça ne sera pas la même chose le lendemain ». Un souhait ? « Que les gâteaux gardent la marque du "fait main" avec notamment un travail de pochage important. » Un parti pris qui séduit de plus en plus d'amateurs, Ho Faon comptant désormais plusieurs points de vente dans la cité phocéenne.

MYRIAM SABET
(Maison Aleph, Paris)

Du trading à la pâtisserie levantine

« Les reconvertis ont une carte à jouer, car leur motivation est beaucoup plus forte, ils savent pourquoi ils sont là »

Après douze années passées en salle des marchés entre Paris et Londres, la tradeuse Myriam Sabet laisse derrière elle la finance pour embrasser une carrière culinaire. Issue d'une famille où le bien-manger a été élevé au rang d'art de vivre, mais où la tendance est aux études longues, l'idée de s'orienter vers les métiers de bouche ne l'effleure pas avant la trentaine. C'est à la naissance de sa fille qu'elle ressent un besoin de changement. « Je me suis rendu compte que la finance ne m'apportait pas l'épanouissement auquel j'aspirais », explique-t-elle. Pendant un an, ses idées prennent la forme d'un projet de pâtisserie. Dès lors, elle contacte toutes les institutions parisiennes proposant des programmes de reconversion et opte pour l'École de boulangerie et de pâtisserie de Paris (EBP). Pour Myriam, que « le stress nourrit plus qu'il n'angoisse » (un enseignement de son ancienne vie professionnelle), l'examen du CAP s'est avéré « être une partie de plaisir, sympa et agréable ». Dans le cadre de sa formation, elle alterne stages dans de grandes brigades et dans de petites pâtisseries de quartier, « où l'on fait tout de A à Z ». Elle retient « les techniques de travail, l'organisation » et s'en inspire aujourd'hui chez Maison Aleph, l'entreprise qu'elle a créée. Pour celle qui vient de la finance, le changement majeur est la transition d'un métier de bureau à de longues heures de travail debout. Myriam se rappelle s'être sentie « lessivée » à la fin de sa première journée de stage : « Les métiers de la restauration sont difficiles physiquement », explique-t-elle. Aux candidats à la reconversion, elle conseille donc « d'être en forme, limite sportifs ».

Pourtant, les reconvertis ont une carte à jouer, car « leur motivation est beaucoup plus forte, ils savent pourquoi ils sont là, donc ils acquièrent le savoir-faire plus rapidement ».

Au moment de lancer Maison Aleph, point d'analyse de marché, Myriam décide d'aller « là où [elle] sent l'inspiration et où [elle] va être créative » tout en ayant conscience qu'« il est indispensable de se différencier ».

De manière intuitive, elle s'oriente vers les textures et les parfums de son enfance, pour créer des gâteaux à la croisée des traditions levantines et françaises. En complément de son offre de pâtisserie, Maison Aleph propose des glaces aux parfums renouvelés, comme safran-vanille ou sa version du citron : « Je ne voulais pas retrouver l'astringence du citron comme dans un sorbet, mais le travailler avec de la crème », explique Myriam Sabet. Elle multiplie d'ailleurs les projets : après le lancement d'une gamme d'épicerie, Myriam a ouvert une seconde boutique dans le quartier des Abesses.

MOULAYE FANNY

L'ingénieur devenu pâtissier star des réseaux

« Le CAP a parfois mauvaise presse, car c'est le diplôme de base, mais il permet justement d'avoir une base solide. Sans cela, on ne peut aller nulle part »

Vous connaissez peut-être déjà Moulaye Fanny, dont les recettes et les photos de pâtisserie vous ont fait écarquiller les yeux sur Instagram. Ingénieur dans le ferroviaire et passionné de cuisine depuis toujours, il était pourtant plutôt orienté salé à ses débuts. La vague des émissions télévisées consacrées à la pâtisserie a fait croître son intérêt pour le sucré, avant de l'emporter tout entier. Son compte Instagram se fait remarquer, y compris chez les professionnels. C'est ainsi que Moulaye sympathise avec le chef Jeffrey Cagnes, qui lui propose de venir travailler à ses côtés le week-end chez Storher pour se familiariser avec ce milieu. « Ça a été une rencontre incroyable. C'était ma première immersion dans la pâtisserie professionnelle et ça a vraiment nourri ma passion », explique-t-il. Une expérience qu'il conseille aux candidats à la reconversion : « Il faut faire la démarche de s'imprégner du milieu de la pâtisserie avant de se lancer, faire des stages en immersion, car on se rend compte tout de suite si on a vraiment envie de faire ça toute sa vie, être debout tout le temps, se lever très tôt. » Moulaye décide alors de se lancer dans l'aventure du CAP, avec un projet précis en tête : « Ouvrir un jour [sa] propre pâtisserie et une école à Abidjan, en travaillant avec des produits locaux, les fruits, les herbes, les épices » avec lesquels il a grandi. Moulaye a beau être sollicité pour des collaborations, il garde la tête froide et a bien conscience du chemin qu'il lui reste à parcourir : « Je voulais me former ici à Paris et travailler dans différentes maisons », car « la clé de la réussite, c'est l'apprentissage et le travail », analyse-t-il. Pour passer son CAP, il s'inscrit à Ferrandi Paris et en garde le souvenir « d'une expérience géniale, inoubliable », avec « une super ambiance entre les étudiants et avec les profs, qui sont devenus des mentors ». Une formation bousculée par la crise sanitaire, avec une partie des cours dispensés à distance. Il arrive malgré tout bien préparé pour l'examen : « J'ai adoré l'adrénaline, avec la montre qui tourne ! Toutes mes prods sont sorties comme je le voulais, j'ai réussi à terminer un peu avant et à soigner la présentation. » S'il fait le bilan de l'enseignement qu'il a reçu, Moulaye estime que « le CAP a parfois mauvaise presse, car c'est le diplôme de base, mais il permet justement d'avoir une base solide. Sans cela, on ne peut aller nulle part ». La suite ? Moulaye occupe aujourd'hui un poste de chef pâtissier pour le très joli restaurant bistronomique Cueillette, dans le Limousin.

VICTORIA EFFANTIN & CÉCILE KHAYAT

Un double CAP pour le duo de Mamiche (Paris)

« Je savais que je voulais bosser dans la boulangerie, je me suis dit qu'avec le CAP, j'aurais vraiment la base quel que soit le métier que je ferai après »

Quand elles se rencontrent, elles travaillent respectivement chez Lov Organic et Marlette, et partagent alors des bureaux. « Comme on aimait toutes les deux la nourriture, on en est vite arrivées à déjeuner ensemble, et le projet est né comme ça », explique Victoria. Elles se retrouvent une fois par semaine après leur journée de travail pour brainstormer sur le projet qui deviendra Mamiche. Passionnée par l'univers de la gastronomie, Cécile a passé son CAP Pâtissier pendant ses études : « Je savais que je voulais bosser là-dedans, je me suis dit qu'avec le CAP, j'aurais vraiment la base quel que soit le métier que je ferai après. » Elle se lance en candidate libre, en suivant des cours au Cordon Bleu, et consacre son année de césure en école de commerce à des stages en cuisine et en pâtisserie. Victoria passera le CAP Boulanger pour rejoindre l'aventure. Grâce aux stages, elles sont rapidement en prise avec le milieu professionnel : « Ça nous a permis de nous rendre compte de la réalité du terrain, des sacrifices que ça représente et du côté très physique du métier », expliquent-elles.

Elles affinent progressivement le concept de leur future boulangerie : « J'adore le pain et ça faisait longtemps que je me disais que les boulangeries étaient un peu poussiéreuses, qu'elles ne donnaient pas envie d'y aller » explique Victoria. « On avait toutes les deux pas mal voyagé et on s'était rendu compte que, dans les pays anglo-saxons, les boulangeries étaient super cool et on a voulu faire une vraie boulangerie française sur ce modèle », ajoute Cécile. Leur envie ? « Quelque chose de simple, d'authentique. ». Le résultat est à la hauteur : une pâtisserie boulangère, ultra-gourmande, qui a le goût de l'enfance.

Mais les débuts sont difficiles, car elles sont très rapidement dépassées par la demande. « Au début, ça a été une grosse claque physique », explique Victoria. Il leur faut constamment s'adapter : « C'était la concrétisation de deux ans de travail, mais tout ce qu'on imaginait quand on travaillait sur le projet n'avait rien à voir avec la réalité », se rappelle Cécile. Dans le cadre d'une reconversion entrepreneuriale, elles conseillent de « créer quelque chose qui vous ressemble » en expliquant : « Nous, on a juste suivi notre instinct et ensuite c'est *step by step*. » Victoria ajoute : « On nous a beaucoup découragées sur le métier et sur le modèle. Beaucoup de gens nous ont dit que c'était impossible d'être deux femmes boulangères-pâtissières, de faire du fait maison avec de bonnes matières premières. » La suite donne raison au duo de Mamiche puisqu'elles ont ouvert depuis une deuxième boulangerie, ainsi qu'une délicieuse adresse traiteur.

STÉPHANIE BIENVENU

Toutes les voies mènent à la pâtisserie

Après avoir été assureuse pendant quinze ans, un métier qui la passionnait pour « son côté super technique », Stéphanie Bienvenu a changé de vie. Un gros projet professionnel décalé de deux ans, une soif de créativité et un attrait pour le travail manuel restés inassouvis lui confirment qu'elle a raison de tenter sa chance en pâtisserie. Elle se plonge alors dans cet univers et progresse en s'entraînant chez elle. L'envie d'être formée par des professionnels la taraude, tout comme le souhait de passer le CAP pour « acquérir une légitimité ». Elle dépose donc sa candidature à Ferrandi Paris, sans idée précise de projet professionnel, mais avec l'idée de partir à l'étranger pour y faire rayonner la pâtisserie française. En parallèle, ses réalisations lui valent d'être repérée sur Instagram par la casteuse de l'émission *Le Meilleur Pâtissier*. Même si elle ne s'est pas complètement reconnue à la diffusion, elle garde de cette aventure « hors norme » un bon souvenir « pour le côté humain et la compétition ». Son passage sur les écrans coïncide avec son arrivée dans les labos de Ferrandi Paris : loin de vouloir attirer l'attention, elle se plonge dans le travail. Lors des deux stages effectués dans le cadre de la formation, elle « consolide les bases acquises à l'école » et se rend compte qu'elle ne se projette pas dans le quotidien d'une pâtisserie. Aux futurs candidats, elle rappelle que « c'est un métier difficile, en termes d'horaires, de conditions de travail, le chaud, le froid, les charges lourdes… » Une bonne manière d'affiner son projet professionnel, en cette année de CAP pas comme les autres, car la pandémie frappe. Malgré la frustration de ne pas avoir passé l'examen final et d'avoir été évaluée sur le CAP blanc, Stéphanie ne regrette rien. Le jour de l'examen blanc, en conditions réelles, « tout s'est déroulé comme prévu » et elle trouve même le temps de refaire sa tarte, car elle n'était pas satisfaite du visuel ! En y repensant, elle a eu « l'impression de revivre la finale du Meilleur Pâtissier » tant la pression est à son comble. Comme toujours, elle applique sa maxime : « Beaucoup travailler, ne jamais rien lâcher » ! La situation sanitaire a beau impacter ses projets, Stéphanie fourmille d'idées : son rôle d'ambassadrice pour des marques et sa région, toujours à la condition expresse que les partenaires « correspondent à [ses] valeurs » ; des ateliers en ligne ; la création de recettes pour des restaurateurs et des pâtissiers, autour d'ingrédients ou de visuels ; des commandes pour des événements. « J'ai plein d'activités et c'est ça qui me plaît ! », résume-t-elle.

LES QUATRE ESSENTIELS

La magie de la pâtisserie, c'est de pouvoir, à partir d'ingrédients peu nombreux, réaliser des milliers de recettes plus délicieuses les unes que les autres.
Voici quelques infos pratiques et basiques à utiliser comme repères, que vous compléterez, si vous décidez de vous lancer, par une étude approfondie du sujet, largement couvert par les manuels d'apprentissage.

texte **Claire Pichon**

LES FARINES

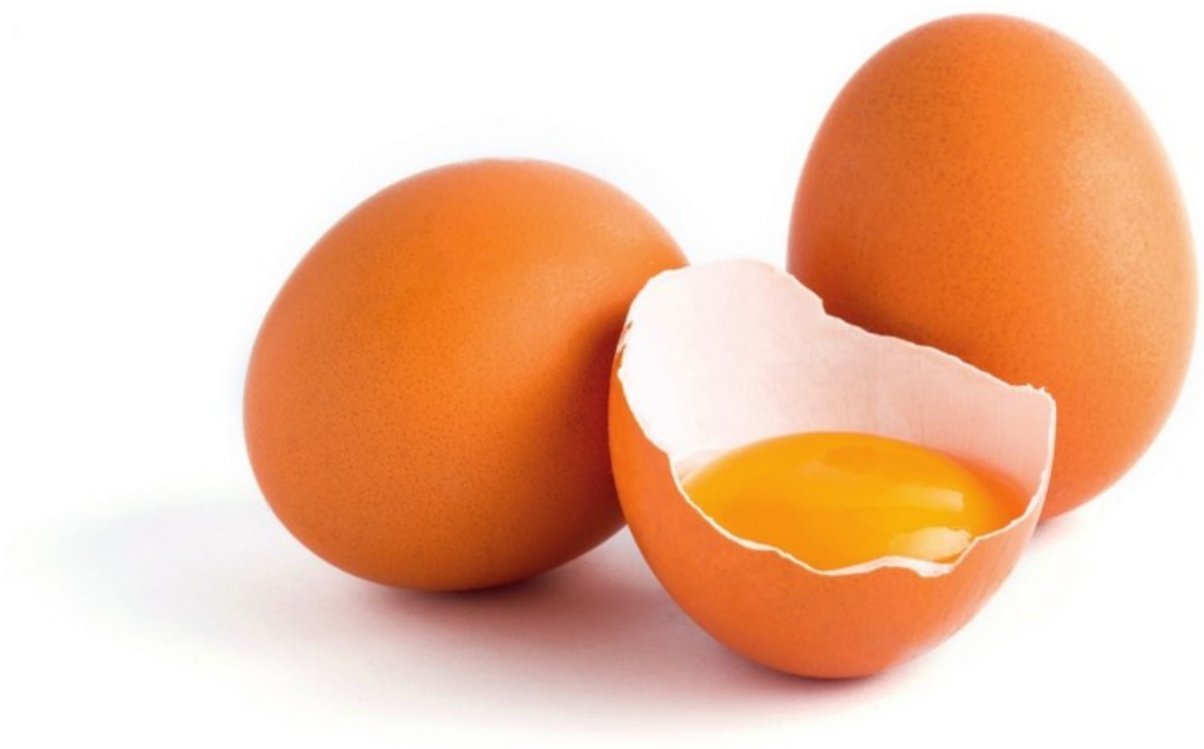
La pâtisserie, c'est la pâte, et la pâte, c'est la farine. Si en boulangerie on utilise toutes sortes de farines variées, en apprentissage de la pâtisserie, la quasi-totalité des recettes fait appel à de « simples » farines de blé. Il en existe plusieurs variétés intéressantes pour pâtisser.

COMMENT S'Y REPÉRER ? Le « type » de la farine correspond à son degré de raffinage. Plus il est bas, plus la farine est raffinée. Si la farine la plus raffinée n'est pas celle qui est la plus intéressante sur le plan nutritif, elle est cependant recommandée en pâtisserie pour ses qualités permettant d'obtenir les textures et cuissons recherchées.
À savoir : il existe également une farine dite « de gruau », spécifiquement riche en gluten, appréciée pour les pâtes élastiques (brioches, viennoiseries, certains feuilletages).

TYPE DE FARINE À PRIVILÉGIER POUR DÉBUTER EN PÂTISSERIE	TYPES	UTILISATION
T45	Le plus bas	Brioches, viennoiseries, feuilletages
T55 ou T65	Les plus courants	Pâte à tartes, biscuits, gâteaux de voyage

NOS CONSEILS

- Choisissez des farines affichant clairement leur type pour être certains de ce que vous utilisez.
- Privilégiez si possible les farines bio et de moulins de proximité.
- Trouvez une farine qui vous convient pour chaque type de recette, et soyez-lui fidèle pendant votre formation.



LES ŒUFS

Œufs « coquille » ou en bouteille ?
La question se pose. Si les œufs en bouteille sont d'une indéniable facilité d'utilisation (les listes d'ingrédients étant toujours données en poids et non en nombre d'œufs) et d'une excellente hygiène, ils offrent en général une visibilité limitée sur leur origine (et sur le traitement réservé aux poules qui les ont pondus).

NOS CONSEILS

- Parlez-en à vos professeurs, renseignez-vous sur les options qui s'offrent à vous.
- Si possible, privilégiez au maximum les réseaux paysans de votre région, il y a des œufs sur tout le territoire.

LE BEURRE

Si la farine est le corps de la pâtisserie, le beurre en est l'âme. Là aussi, plusieurs choix s'offrent à vous.

SALÉ OU DOUX. N'en déplaise à votre grand-mère qui faisait peut-être son moelleux au chocolat avec du beurre salé, privilégiez toujours le beurre doux, qui vous permettra de contrôler parfaitement la quantité de sel de votre recette.

BEURRE ORDINAIRE. Le beurre simple du supermarché convient pour un grand nombre de préparations. Assurez-vous juste de ne pas prendre de beurre modifié, comme un beurre allégé ou une référence « facile à tartiner ».

BEURRE SEC OU DE TOURAGE. Spécifiquement conçu pour le tourage, il contient moins d'eau et facilite ainsi la préparation de la pâte feuilletée.

NOS CONSEILS

- Comme pour la farine, choisissez votre beurre préféré et restez-lui fidèle.
- Ne faites pas l'impasse sur le beurre de tourage pour vos feuilletages.
- Certaines fromageries ou épiceries fines proposent le beurre Pamplie très apprécié des professionnels, mais c'est un budget.
- Ne mégotez pas trop sur la qualité, le beurre apporte énormément de goût et cela se ressent inévitablement à la dégustation.

LE CHOCOLAT

Le chocolat est un ingrédient à part, et qui mérite lui aussi un choix éclairé. En pâtisserie, le chocolat utilisé est dit « de couverture », ce qui signifie qu'il contient une part de beurre de cacao un peu plus importante que les chocolats de dégustation. Il sera donc plus facile à travailler, n'en choisissez pas d'autres. À partir de là, de multiples options s'offrent à vous, les couverturiers s'en donnant à cœur joie pour offrir de nombreuses options aux gourmands.

LA COULEUR

Attention, respectez toujours la couleur de chocolat indiquée sur votre recette, au risque de compromettre le résultat de votre travail.

L'ORIGINE

Plus que le pourcentage de cacao qui ne signifie concrètement pas grand-chose, l'origine du chocolat que vous achèterez doit vous renseigner sur ses caractéristiques et son goût. Rassurez-vous : les fabricants de qualité affichent en général largement sur leurs emballages les caractéristiques organoleptiques de leurs produits. Grand cru rare ou assemblage largement utilisé par la profession, vous aurez l'embarras du choix.

NOS CONSEILS

- Pour commencer, choisissez une couverture courante et bien équilibrée qui pourra servir à tous types de recettes.
- On trouve aujourd'hui facilement dans le commerce les chocolats des couverturiers reconnus, choisissez-les de préférence aux marques de grande consommation industrielle ; la différence est flagrante.
- S'il y avait un doute, privilégiez toujours le format en sac de pastilles plutôt qu'en tablettes.
- Préférez les marques mettant en avant leurs efforts pour traiter correctement leurs producteurs, ou pour sourcer des cacaos bio et bien élevés.

NOIR	C'est le plus aromatique et le plus fort en goût de cacao. Moins sucré, il est en général beaucoup moins gras que les autres (même si sa teneur en beurre de cacao réserve parfois des surprises). C'est le préféré des amateurs de chocolat puissant.
LAIT	Contenant de la poudre de lait, son goût est plus doux et plus rond. Il est en général plus sucré et plus gras que le chocolat noir. Autrefois jugé médiocre, il a fait l'objet d'un vrai travail de la part des producteurs, qui proposent aujourd'hui des couvertures au lait de très bonne qualité gustative.
BLOND	Inventé par accident, ce chocolat blanc caramélisé offre des notes très gourmandes et biscuitées qui ont leurs fervents amateurs. Attention, il est assez sucré (et ne contient pas du tout de cacao, il n'a donc pas de goût « chocolaté » contrairement au chocolat au lait).
BLANC	Uniquement composé de beurre de cacao et de sucre (et parfois de vanille), il est utilisé en pâtisserie plus souvent comme support (par exemple, pour soutenir une ganache montée) que pour son goût propre qui est très discret. Là aussi, les couverturiers proposent aujourd'hui des options plus qualitatives qu'autrefois.

Les meilleurs LIVRES pour préparer son CAP

Que vous vous lanciez en candidat libre ou en école, il faudra vous équiper de quelques livres bien documentés pour soutenir votre préparation. Voici nos conseils pour choisir les ouvrages adaptés, quelle que soit votre situation.

texte **Claire Pichon**

Les ouvrages de pâtisserie générale

Ils ne sont pas spécifiquement destinés à un projet professionnel, mais leur qualité est telle qu'ils couvrent un large domaine avec une rigueur exemplaire et seront un atout indispensable à toute candidature sérieuse. Ils sont aussi très beaux, ce qui ne gâche rien.

PÂTISSERIE

Best-seller incontesté, cet ouvrage continue, année après année, à peupler les étagères des pâtissiers amateurs comme professionnels. Le secret? L'engagement et la précision de Christophe Felder, qui partage avec sincérité ses recettes et ses tours de main. Ultra-complet, il fait le tour des techniques de base et va bien au-delà. Il permettra ainsi au lecteur d'accomplir de magnifiques réalisations une fois les fondamentaux acquis.

Par Christophe Felder, 40,50 €, Éd. de La Martinière.

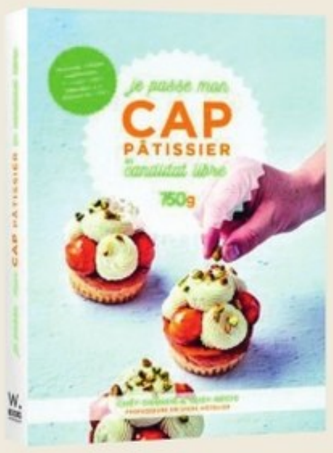
FERRANDI PÂTISSERIE

Bien que conçu par les professeurs de la prestigieuse école de cuisine Ferrandi, cet ouvrage s'adresse aussi bien au grand public qu'à ceux qui font de la pâtisserie un projet professionnel. Plus de 650 pages de recettes, gestes, techniques et tours de main présentés de manière très claire, avec tout le savoir-faire de cette institution d'excellence. La participation de nombreux grands pâtissiers et pâtissières, depuis Nina Métayer jusqu'à Christophe Michalak en passant par Jean-Paul Hévin ou Pierre Hermé, est un plus.

Collectif, 49,90 €, Éd. Flammarion.

Le manuel adressé aux candidats libres

Écrit du point de vue de passionnés en reconversion, cet ouvrage se démarque par son approche plus grand public.

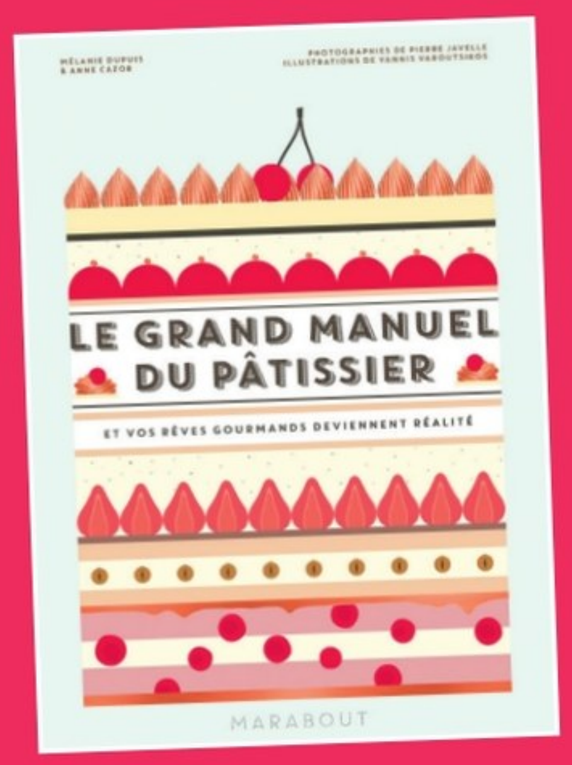


750 G JE PASSE MON CAP EN CANDIDAT LIBRE (RÉACTUALISÉ 2021)

Remis à jour, cet ouvrage écrit par les équipes de 750 g, est avant tout un recueil de recettes, complété de vidéos techniques et de fiches de révision téléchargeables. Orienté candidat, il propose des infos pratiques comme les erreurs à ne pas commettre le jour J, et s'enrichit de nouvelles recettes pour coller au plus près de l'examen, même si les points techniques ne sont pas toujours aussi détaillés que dans les livres scolaires. Par ailleurs, certains points de connaissance attendus ne sont pas couverts par cet ouvrage, qui ne pourra pas suffire seul à votre formation.

Par chef Damien et chef Régis, 24,90 €, Webedia Books.

Et aussi



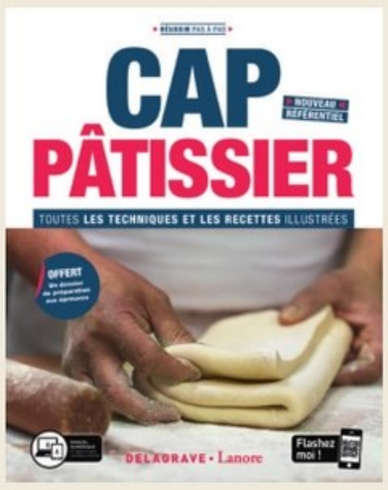
LE GRAND MANUEL DU PÂTISSIER

La collection des manuels de pâtisserie et de boulangerie de Marabout, avec ses infographies très informatives, couvre également une large part du savoir-faire pâtissier, et regorge d'astuces et de conseils pratiques.

Par Mélanie Dupuy et Anne Cazor, 35 € aux éditions Marabout.

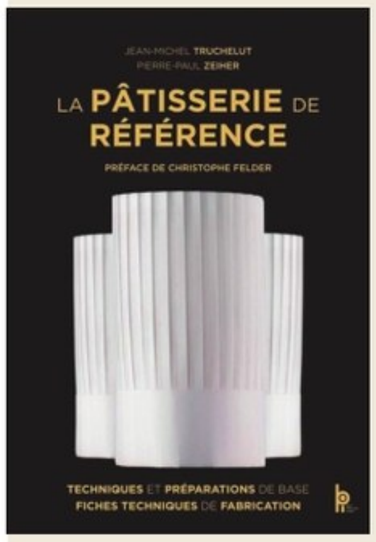
Les livres & manuels scolaires

Publiés par des éditeurs spécialisés, ces ouvrages sont pensés pour coller au plus près du programme. Précis, rédigés par des pros, ils contiennent des informations rigoureuses. Si vous suivez une formation en école, vos professeurs vous orienteront sur les ouvrages qui ont leur préférence. Si vous préparez le CAP en candidat libre, attention : n'oubliez pas que ces ouvrages sont faits pour accompagner un cycle d'enseignement complet. Ils sont censés être enrichis par la parole de professeurs dont vous ne bénéficierez pas. Il faudra donc aussi vous équiper de livres plus détaillés, hors contexte CAP. Enfin, dans tous les cas, privilégiez des livres ayant été remis à jour depuis la réforme de l'examen.



CAP PÂTISSIER 2020, LE MANUEL DE L'ÉLÈVE

Remis à jour depuis la réforme, ce manuel promet de s'adresser aussi bien aux élèves des lycées hôteliers qu'aux candidats en reconversion. Les auteurs sont à la fois issus du monde professoral et de la pâtisserie boutique, afin de couvrir toutes les connaissances attendues d'un candidat accompli. Très complet, l'ouvrage regroupe connaissances théoriques, recettes en pas à pas, conseils de pros, lexique, mais aussi vidéos accessibles par QR code ; bref, il constitue une solide référence. Également disponible en version e-book.
Collectif, 23 €, Éd. Delagrave.



LA PÂTISSERIE DE RÉFÉRENCE

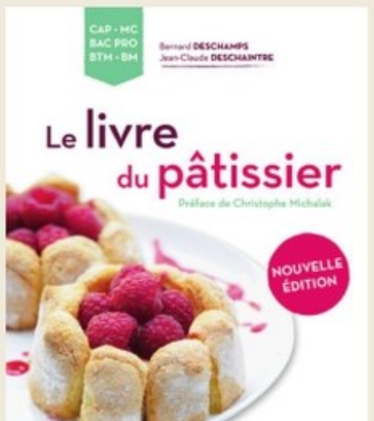
Publié par les incontournables éditions BPI, bien connues de tous ceux qui suivent une formation dans les métiers de bouche, cet ouvrage, quasi encyclopédique, couvre de manière exhaustive et détaillée toutes les techniques pâtissières, mais aussi les problématiques transverses comme l'hygiène, les équipements ou les matières premières. S'il n'est pas spécifiquement dédié au passage du CAP, il sera plus que précieux lors de sa préparation. Il est également enrichi de plus de 200 vidéos.
Par Jean-Michel Truchelut et Pierre-Paul Zeiher, 49 €, Éd. BPI.

RÉUSSIR SA FORMATION EN PÂTISSERIE BOULANGERIE TRAITEUR

Un autre livre de référence, cet ouvrage est unanimement reconnu pour la qualité de ses fiches techniques qui en font un référentiel apprécié des candidats comme des professeurs. Il ne couvre cependant pas certaines parties du programme, comme l'ordonnancement ou certains gestes techniques. Attention, il n'est pas conçu spécifiquement pour la préparation du CAP (et ne couvre donc pas la récente réforme). Il restera un allié précieux si vous souhaitez devenir professionnel.
Par Franck Béhérec, 35 €, Éd. Orphie.

(PÔLE 1) TOUR, PETITS FOURS SECS ET MOELLEUX, GÂTEAUX DE VOYAGE ET (PÔLE 2) ENTREMETS ET PETITS GÂTEAUX

Structurés en deux tomes correspondant au programme des épreuves de l'examen, ces ouvrages pratiques sont enrichis de vidéos accessibles par des QR codes. Cartes, frises, synthèses et exercices sont pensés pour accompagner les candidats dans leurs apprentissages globaux et opérationnels. Le plus : des chapitres découpés en sous-parties identifiées par des couleurs afin d'aider les personnes atteintes de dyslexie à se retrouver dans l'ouvrage. Sortis en avril 2021, les deux tomes prennent en compte la réforme du CAP.
Par Frédéric Percheron, 27 €, Éd. Le Génie, avril 2021.



LE LIVRE DU PÂTISSIER

Considéré comme une référence, ce livre couvre les sujets technologiques aussi bien que pratiques et couvre un grand nombre de thématiques liées au métier de pâtissier. Conçu pour traiter des thématiques abordées au CAP mais aussi au bac pro ou au BTM, il sera utile aux élèves souhaitant poursuivre leur formation après le CAP ; mais moins aux autres, car une partie de son contenu ne concerne pas le CAP en tant que tel. Attention la dernière édition datant de 2016, il n'intègre pas la récente réforme de l'examen.
Par Jean-Claude Deschaintre et Bernard Deschamps, 39,90 €, Éd. Delagrave.

CAP SUR L'EXAMEN et les formations

Votre motivation est montée d'un cran et cela ne fait plus de doute, vous avez envie de passer votre CAP pâtissier, mais où et comment? Voici de quoi vous repérer pour l'inscription et pour les différentes formations proposées.

texte **Eugénie Pont**

1. Pour qui?

L'inscription est ouverte à tout le monde dès 18 ans, sans limite d'âge ni condition de diplôme. Il est possible de le passer en candidat libre. Pour bénéficier de la dispense aux épreuves générales (français, histoire, géographie, mathématiques et sport), il vous faut être titulaire d'un autre CAP, d'un BEP ou du bac. En l'absence d'un de ces trois diplômes, vous serez invités à passer aussi ces épreuves d'un niveau fin de collège.

2. Quand s'inscrire?

L'inscription se fait entre mi-octobre et mi novembre sur le site de votre académie régionale. Si vous vous présentez en candidat libre, notez bien cette information dans votre agenda, car passé cette date, il vous faudra attendre l'année suivante. Une fois la demande remplie, vous recevez un dossier de confirmation à retourner avant une date limite, et qui diffère légèrement en fonction de l'académie. L'inscription est gratuite, mais il peut arriver que certaines académies demandent une petite participation aux frais. L'examen, lui, se déroule en juin.

3. Quelle formation ?

Avec un intérêt toujours plus croissant pour la pâtisserie, il existe aujourd'hui beaucoup d'options pour se former. En plus des formations traditionnelles, les demandes de reconversion sont telles que les écoles proposent désormais quasiment toutes des formations dédiées. De nombreuses écoles à distance se sont également ouvertes et donnent accès à des cours en ligne et des échanges avec des professeurs par le biais d'une plateforme.
Votre choix va dépendre des raisons pour lesquelles vous souhaitez obtenir le CAP (faire de la production, diriger une équipe, développer un concept, vous amuser) et de votre situation personnelle (avec un emploi ou pas). L'enseignement à distance permet un rythme d'apprentissage plus flexible, surtout quand on est salarié et qu'on ne peut pas prendre de congés de formation. Il faut un peu plus de discipline, mais ces écoles proposent aujourd'hui une qualité de cours et de suivi constituant une très bonne alternative. Si vous avez la possibilité de négocier avec votre employeur (et votre famille) un temps de formation, l'option école en présentiel peut être pour vous. À noter qu'il est aussi possible de se présenter en candidat libre et de se préparer tout seul.
Vous pouvez trouver toutes les écoles de formation par région sur le lien suivant : www.lhotellerie-restauration.fr/ecole-formation

LA FORMATION EN ÉCOLE En règle générale, les formations durent 8-9 mois, stage compris. Chez Ferrandi Paris, un enseignement en alternance est proposé, à savoir 15 jours de cours et 15 jours en stage. « Nous insistons beaucoup sur la pratique, avec nos professeurs experts et les professionnels rencontrés lors des stages. Cela donne aux élèves une vraie expertise professionnelle. Ils sont ainsi en capacité d'intégrer des laboratoires de renom en sortant de l'école », explique Fabrice Ribeiro, responsable de la formation chez Ferrandi.

Les + ***Un apprentissage auprès de professeurs experts ; l'accès à du matériel professionnel ; la matière première fournie.***

Les − ***Le coût de la formation ; un emploi du temps chargé ; le nombre de places limité.***

LA FORMATION À DISTANCE Un des gros avantages est qu'il est possible de s'inscrire à tout moment de l'année et de gérer son apprentissage à son rythme. « Ce mode d'enseignement répond à un besoin de flexibilité, car beaucoup de personnes ne peuvent pas mobiliser le temps de présence réclamé par une formation en école », nous explique Sébastien Bompoil, directeur de l'école de formation à distance l'Atelier des Chefs. « Une fois inscrit, vous avez deux ans pour préparer votre diplôme. Mais n'allez pas imaginer que vous ne serez pas suivi, un coach dédié vous accompagne le temps de votre formation. Un autre avantage est que nous proposons en supplément des sessions de cours pratiques dans notre réseau d'ateliers. »

Les + ***La flexibilité de l'emploi du temps ; le coût accessible (attention, il faut ajouter à ce coût un minimum d'équipement et d'achat de matières premières).***

Les − ***Exige une bonne organisation ; posséder une cuisine assez adaptée pour s'entraîner.***

Et comment financer tout ça ?

Selon votre situation personnelle et professionnelle, vous disposez de plusieurs modes de financement qui peuvent même se cumuler. Bon à savoir : les écoles vous aident dans les démarches pour obtenir le financement de votre formation.

CPF : ce sont les heures de formation acquises grâce aux heures de travail salarié. Si vous êtes salarié, il vous faudra l'accord de votre employeur pour mobiliser votre CPF. Vous pouvez consulter vos heures de formation acquises sur : www.moncompteformation.gouv.fr

CPF DE TRANSITION : depuis le 1er janvier 2019, le CPF de transition remplace le CIF et aide à financer une reconversion. Cela permet d'ajouter à son CPF un financement complémentaire auprès du Fongecif, de bénéficier d'un congé et de maintenir sa rémunération pendant la durée de la formation. Il y a certaines conditions pour en bénéficier, comme notamment avoir été salarié en continu pendant 24 mois dont 12 mois dans la même entreprise. https://travail-emploi.gouv.fr/formation-professionnelle/formation-des-salaries

FRANCE TRAVAIL : les demandeurs d'emploi peuvent faire une demande de financement auprès de France Travail. La condition est d'être inscrit à France Travail et d'avoir validé son projet de formation avec son conseiller.

LE CONSEIL RÉGIONAL : il finance en priorité les formations des personnes sans emploi et qui ne sont pas indemnisées par Pôle emploi.

ALORS, CAP OU PAS CAP ? Faites le test !

Vous êtes plus que motivés ? Vous dormez, lisez, rêvez pâtisserie ? Répondez (sans tricher) à ce questionnaire et vous serez fixé sur votre degré de préparation.

texte **Jean Mathat-Christol**

1. Le pain d'épice est un :
- A Gâteau de voyage
- B Petit four sec
- C Cake

2. Le financier contient :
- A Du jaune d'œuf et du beurre fondu
- B Du blanc d'œuf et du beurre noisette
- C Des œufs entiers et du beurre pommade

3. Ce qui rallonge la conservation de la madeleine, c'est :
- A Le beurre
- B Le miel
- C Les œufs

4. Le macaron se fait idéalement à la meringue :
- A Suisse
- B Américaine ou australienne
- C Italienne ou française

5. La première partie de la pâte à choux se dessèche :
- A Sur le feu
- B Hors du feu
- C Avant cuisson

6. Fraiser et foncer sont des termes qui s'appliquent au travail de la pâte :
- A Brisée ou sucrée
- B Feuilletée ou levée feuilletée
- C À brioche

7. Ne sont pas à base de pâte à choux :
- A Paris-brest et carolines
- B Gougères et pommes dauphines
- C Doigts de fée et cigarettes russes

8. Sont des petits fours secs :
- A Macarons et financiers
- B Sablés diamants et tuiles
- C Madeleines et palmiers

9. Il est dit sec ou de tourage, il s'agit du :
- A Beurre
- B Sucre
- C Chocolat

10. Le type de la farine définit :
- A Son origine géographique
- B Sa mouture (raffinage)
- C Son usage recommandé

11. Le chausson aux pommes se fait avec une pâte :
- A Brisée
- B Levée feuilletée
- C Feuilletée

12. Lorsque vous êtes « dans la panade », vous réalisez :
- A Une pâte à choux
- B Une ganache
- C Une pâte macaronée

13. Lorsqu'on fait du feuilletage, il faut avant tout veiller :
- A Au beurre et à la farine
- B Au temps de repos et à l'humidité
- C À la levure et au sel

14. Le pain aux raisins est constitué de raisins, mais surtout :
- A De pâte feuilletée et de crème d'amande
- B De pâte levée feuilletée et de crème pâtissière
- C De pâte à brioche et de crème diplomate

15. Diplomate, mousseline et frangipane sont à base de :
- A Crème anglaise
- B Crème fouettée
- C Crème pâtissière

16. Ces préparations se font partiellement au bain-marie :
- A Crème au beurre et meringue italienne
- B Génoise et meringue suisse
- C Dacquoise et crémeux au chocolat

17. Ces biscuits contiennent de la poudre d'amande :
- A Génoise et cake aux fruits
- B Dacquoise et madeleine
- C Joconde et macaron

18. Il entre dans la composition du beurre pour moins de 1 % :
- A Le glucose
- B Le fructose
- C Le lactose

19. Une brioche peut être :
- A Tressée ou parisienne
- B Tissée ou niçoise
- C Tondue ou malakoffiote

20. La forêt-noire a pour base :
- A Une génoise
- B Une dacquoise
- C Un biscuit Joconde

21. La crème au beurre se fait grâce à :
- A De la crème fouettée
- B De la meringue italienne
- C De la crème anglaise

22. Dans un œuf, on considère qu'on trouve en moyenne :
- A 30 g de jaune et 20 g de blanc
- B Autant de blanc que de jaune
- C 30 g de blanc et 20 g de jaune

23. EPI signifie :
- A Éducation physique et intellectuelle
- B Empois à préparation imminente
- C Équipement de protection individuelle

24. Lorsqu'on atteint la bonne consistance, on dit qu'on a cuit la crème anglaise :
- A Au set de table
- B À la nappe
- C À la toile cirée

25. L'Opéra a été inventé par :
- A Gaston Lenôtre
- B Pierre Hermé
- C Jules Gouffé

26. La forêt-noire ne comporte pas :
- A D'œuf
- B De farine
- C De beurre

27. Les bactéries prolifèrent entre :
- A 0 et 6 °C
- B 20 et 40 °C
- C 64 °C et plus

28. Pour faire des décors en chocolat, on le travaille en se référant à :
- A Sa courbe de tempérage
- B Son cosinus de fonte
- C Sa tangente de matière grasse

29. Lesquels de ces ustensiles n'existent pas ?
- A Couteau de tour et coupe-pâte
- B Maryse et pique-vite
- C Turlusiphon et pousse-molle

30. Les temps de repos des pâtes à brioche s'appellent :
- A Pointage et apprêt
- B Tirage et avent
- C Ponchage et foisonnement

31. Lorsqu'on travaille trop une pâte au risque qu'elle devienne élastique, on dit qu'on la :
- A Sardaigne
- B Corse
- C Grande Jatte

32. Qu'est-ce qu'on peut cuire à blanc ?
- A Un fond de tarte
- B Une brioche
- C Une meringue

33. On dit d'une crème anglaise trop cuite qu'elle a :
- A Tranché (ou broussé)
- B Décuit (ou regraissé)
- C Grainé (ou floculé)

34. L'état d'un appareil ou d'une crème semi-liquide et souple est dit :
- A Au feston
- B Au ruban
- C Au grand boulé

35. Est synonyme d'imbiber dans les manuels :
- A Poncher
- B Guincher
- C Candir

36. La pâte à choux et la chantilly sont probablement d'origine :
- A Italienne
- B Française
- C Autrichienne

37. On peut clarifier :
- A Du beurre et des œufs
- B De la farine et du sucre
- C Des fruits confits

38. Dans un laboratoire de pâtisserie, on stocke idéalement les œufs :
- A À température ambiante
- B En chambre froide (4 à 8 °C)
- C Au frigo (moins de 6 °C)

39. Débarrasser un liquide de ses impuretés, c'est :
- A Japoniser
- B Chinoiser
- A Indoniser

40. Lorsqu'on détaille les choux sur une plaque de cuisson, on dit qu'on les :
- A Endort
- B Borde
- C Couche

41. Ne contiennent pas de crème d'amande :
- A La galette des Rois et le pithiviers
- B Le fraisier et l'Opéra
- C La tarte amandine et la Bourdaloue

42. L'enchaînement logique de chaque journée résumée avant chaque épreuve s'appelle :
- A La phase d'ordonnancement
- B Le tableau chronologique
- C L'emploi du temps

43. Lorsqu'on recouvre le fraisier d'une fine couche de pâte d'amande, on dit qu'on le :
- A Cache
- B Masque
- C Garnit

44. Une pâte aplatie au rouleau à pâtisserie donne son nom à l'action de garnir un moule ou un cercle :
- A Etal, et étaler
- B Abaisse, et abaisser
- C Chemise, et chemiser

45. Sabler signifie mélanger :
- A Le beurre et le sucre
- B La farine et les œufs
- C Le beurre et la farine

46. Lorsqu'elle a épaissi, donner une ébullition à la crème pâtissière permet de :
- A Renforcer le goût de vanille
- B Faire gonfler l'amidon
- C La pasteuriser

47. Lequel de ces verbes de cuisine n'est pas utilisé, dans un autre sens, en pâtisserie ?
- A Glacer
- B Pincer
- C Cardinaliser

48. Qu'est-ce qui rallonge le temps de conservation des gâteaux de voyage ?
- A La matière grasse
- B Le sucre
- C Les œufs

49. L'écriture au chocolat se fait avec :
- A Un cornet de papier sulfurisé
- B Une poche à douille
- C Une cuillère spéciale

50. Entrent dans la catégorie des entremets :
- A Le millefeuille et la galette
- B La pièce montée et la religieuse
- C La charlotte et le tiramisu

Réponses

1a, 2b, 3b, 4c, 5a, 6a, 7c, 8b, 9a, 10b, 11c, 12a, 13b, 14b, 15c, 16b, 17c, 18c, 19a, 20a, 21b, 22c, 23c, 24b, 25a, 26c, 27b, 28a, 29c, 30a, 31b, 32a. 33c, 34b, 35a, 36a, 37a, 38b, 39b, 40c, 41b, 42a, 43b, 44b, 45c, 46c, 47c, 48b, 49a, 50c

VOUS AVEZ OBTENU

50 BONNES RÉPONSES : il ne vous manque plus qu'une tenue adéquate et une convention de stage. Le monde de la pâtisserie s'ouvre à vous ! Gardez en tête que les métiers de bouche sont un apprentissage permanent. Restez curieux sans oublier vos classiques !

DE 25 À 35 BONNES RÉPONSES : vous avez saisi l'essentiel, maintenant il va falloir entrer un peu plus dans le détail. Profitez de l'été pour découvrir vos futurs indispensables et améliorer vos préférés !

MOINS DE 25 BONNES RÉPONSES : selon une statistique répandue, on changerait sept fois de profession dans sa vie. Peut-être que la pâtisserie n'est pas encore la prochaine pour vous ? Gardez-la comme activité secondaire, relisez ce hors-série depuis la page 3 et abonnez-vous !

ANNALES SUCRÉES

Pour vous donner une idée de ce qui vous attend, voici quelques questions types susceptibles d'être posées à l'examen.

Quelle est la différence entre une galette des Rois et un Pithiviers ?

Quelles sont les crèmes dérivées de la crème pâtissière ?

Peut-on utiliser du levain en pâtisserie et si oui, dans quels cas ?

Combien de feuilles obtient-on dans un millefeuille ?

Quelles différences faites-vous entre un gâteau basque et un gâteau breton, sans parler de leurs origines ?

Comment calcule-t-on le prix de revient d'une pâtisserie ?

Quelle est la différence entre un baba et un savarin ?

Pourquoi utiliser du papier sulfurisé plutôt qu'une feuille silicone et dans quels cas ?

Quelles autres gélatines pourriez-vous utiliser à la place de la gélatine de porc ?

Pourquoi avez-vous choisi une farine T 45 pour cette préparation ?

Pourquoi qualifie-t-on certaines vanilles de Bourbon ?

Quelle température maximale peut-on atteindre pour un caramel à sec ?

Savez-vous qui est Gaston Lenôtre et ce qu'il a légué à la pâtisserie française ?

Si vous deviez réaliser les mêmes pièces en format traiteur, que feriez-vous différemment ?

Qu'est-ce que le fondant ?

Que faire de vos invendus ?

Quelle variante de ce dessert pourriez-vous proposer à l'assiette ?

Quelle obligation légale doit respecter un fabricant pour avoir le droit d'appeler son produit praliné ?

Quel est l'intérêt d'utiliser des produits AOP ?

Combien de temps peut-on conserver un millefeuille après son montage et pourquoi ?

Qui est Jules Gouffé ?

Quel colorant blanc est désormais interdit en pâtisserie ?

Que peut-on faire avec un reste de pâte à choux ?

Quelle variété d'oranger est utilisée pour l'élaboration de l'eau de fleur d'oranger ?

Qu'est-ce que le feuilletage inversé ?

En quoi un sucre peut-il être peu ou non raffiné ?

Qu'y a-t-il vraiment dans l'extrait de café ?

Dans quel cas utiliser du beurre de cacao plutôt que du beurre traditionnel ?

Combien de temps peut-on garder à la vente des petits fours secs ?

Dans quel cas utilise-t-on du pastillage ?

Quelle est la différence entre le degré Brix est le degré Baumé ?

Quelles brioches régionales pouvez-vous nous citer ?

CONSEILS AUX CANDIDATS
par ceux qui vont les noter

Ce que les membres de jury font, remarquent sans le dire, constatent et évaluent.

texte **Jean Mathat-Christol**

Les professeurs de pâtisserie ne goûtent plus, ou presque plus, les pâtisseries lorsqu'elles sont terminées. En général, l'observation des méthodes de travail suffit à se faire une idée ; parfois, ils goûtent les préparations à différentes étapes de l'élaboration. Ainsi, il n'est pas rare que les desserts, s'ils sont réussis, soient reconditionnés pour être donnés à des associations ou des centres de collecte alimentaire.

Le contrôle des denrées et l'organisation du poste de travail permettent très tôt au jury de constater si les candidats savent se placer dans un environnement professionnel. À savoir : il est possible pour ces derniers de visiter le centre d'examen avant de passer les épreuves : un e-mail poli suivi d'une rapide visite peuvent rassurer les candidats les plus stressés et conforter les plus confiants dans leur choix !

Le système de notation ne se traduit pas immédiatement en points, mais en appréciations. Pour chaque item sujet à évaluation, celle-ci va de DÉB - Maîtrise débutant à EXC - Maîtrise excellente en passant par EXÉ - Maîtrise d'exécution et OPÉ - Maîtrise opérationnelle. Ainsi, en agrégeant les observations des membres du jury, le résultat est en réalité plus nuancé que la note finale.

La tenue doit être aussi professionnelle que la mallette doit être complète *(voir p. 108).* Veillez à vous équiper des EPI (équipements de protection individuels) les plus simples et fonctionnels qui soient. Les tabliers à fleurs, les calots bariolés ou les pantalons fantaisie, s'ils vous donnent un style mémorable, risquent aussi de vous décrédibiliser.

Si le goût reste important pour les candidats, les jurys s'intéressent aux produits destinés à la vente. C'est une nuance importante entre la pâtisserie domestique, pour laquelle on peut choisir ponctuellement des ingrédients d'exception, et la pâtisserie professionnelle : à préparation équivalente, la plus vendeuse sera la mieux considérée.

Pas là pour faire le ménage ?
Et pourtant si ! En tant que futurs professionnels, gardez en tête que vous passerez 30 % de votre temps à assurer à votre établissement des conditions optimales d'hygiène. Si le centre d'examen met ses plongeurs à votre disposition, tant mieux... Mais sinon, vous êtes responsable du matériel que vous utilisez, ainsi que de votre poste de travail que vous devez laisser dans le même état que vous l'avez trouvé !

CAHIER TECHNIQUE

Attention, les recettes qui suivent sont l'œuvre de pâtissiers professionnels. Tous les jours, l'équipe de Fou de Pâtisserie donne le meilleur d'elle-même pour vous faire découvrir leur talent. Ils ont la gentillesse de partager avec vous leurs recettes, le plus souvent inédites. Car c'est cela la pâtisserie : l'échange, le partage, la transmission. C'est unique et rare.

Ces recettes sont le fruit de leur travail acharné, passionné, exigeant. Ils nous les confient pour que nous puissions les publier.

De nombreuses relectures sont effectuées avec la plus grande rigueur par la rédaction afin que ces recettes soient lisibles, accessibles et exactes. Mais les journalistes du magazine ne sont en aucun cas responsables de leur contenu, ils ne les écrivent pas ; seuls les chefs le font et nous leur en laissons la paternité.
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à réaliser leurs créations.

INDEX DES RECETTES

Baba fruits exotiques 57
Bagatelle aux fraises 126
Biscuit de Savoie 29
Brioche 43
Brioche chocolat 53
Brioche feuilletée 119
Cake citron cassis 31
Cake infiniment café 118
Cake marbré cacao, noisettes du Piémont 117
Charlotte aux fraises des bois et fromage blanc 80
Chausson aux pommes 120
Cheesecake pomelo 125
Choc africain 77
Choux à la crème 16
Couronne des Rois 119
Croissants 123
Entremets pécan mangue Passion 125
Financiers 115
Forêt-noire 128
Galette des Rois 122
Gâteau basque 34
Gâteau figue et verveine 127
Kararoll's « version brioche » 121
Kouglof 120
Le roulé pistache chocolat 54
Le Tonka 124
Madeleines 25
Moka au café et biscuit moelleux au grué de cacao 123
Opéra 66
Pain 100 % chocolat 118
Pain aux raisins 123
Pain d'épice aux fruits confits 113
Pakâni 83
Palmier chocolat 58
Pavlova mangue Passion 114
Pithiviers 121
Pomme solognote 116
Religieuse au citron 115
Religieuse caramel 117
Sablés diamant vanille 114
Succès noisette (Christophe Appert) 129
Succès noisette (Sophie de Bernardi) 128
Tartelette fraise rhubarbe crème brûlée et chantilly fraise 113
Tuiles aux amandes 115

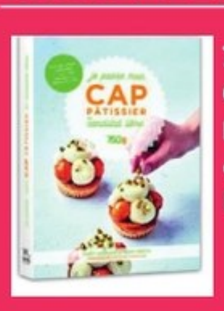
FOCUS TECHNIQUES

GÂTEAUX DE VOYAGE, PETITS GÂTEAUX ET PETITS FOURS
1 Crème pâtissière à la vanille 20
2 Crème légère diplomate 21
3 Crème mousseline 21
4 Craquelin 22
5 Décor caramel 22
6 Fondant à la noisette 23

PÂTE LEVÉE, PÂTE FEUILLETÉE, PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE
1 Brioche Nanterre 42
2 Brioche à tresses 43
3 Brioche parisienne 44
4 Pâte feuilletée classique 46

ENTREMETS
1 L'écriture au cornet 71
2 Décor « dentelle en chocolat » au cornet 71
3 Décor « disque en chocolat » au cornet 72
4 Décor « triangle en chocolat » à la palette 72
5 Décor « plume en chocolat » avec un couteau pointu 73
6 Décor éventail, copeaux et tubes en chocolat 73

CRÉDIT LIVRES



750 G JE PASSE MON CAP EN CANDIDAT LIBRE, par chef Damien et chef Régis, 24,90 €, Éd. W Books

LA PÂTISSERIE DE RÉFÉRENCE, par Jean-Michel Truchelut et Pierre-Paul Zeiher, 49 €, Éd. BPI.

FERRANDI PÂTISSERIE, collectif, photographies de Rina Nurra, 49,90 €, Éd. Flammarion.

LA MALLETTE de l'apprenti pâtissier

La pâtisserie est un art de la précision et le matériel y joue un rôle déterminant, mais pas besoin de vous suréquiper. Petit tour d'horizon du matériel nécessaire pour vous entraîner comme un pro, et quelques astuces pour faire avec ce que vous avez déjà chez vous !

texte **Eugénie Pont**

Pour la découpe

1 LE COUTEAU DE TOUR : permet de découper avec régularité les pâtes crues des viennoiseries.

2 LE COUTEAU-SCIE OU COUTEAU À PAIN : permet de trancher les pâtes feuilletées cuites ou les choux et même hacher du chocolat.

3 COUTEAU FILET DE SOLE : cela peut être utile pour certains décors et lors du travail du chocolat, mais pas vraiment nécessaire au début.

4 COUTEAU D'OFFICE : au-delà de sa fonction primaire, il est utilisé pour réaliser certains décors d'entremets en chocolat.

5 LA RÂPE FINE : elle est idéale pour faire les zestes d'agrumes et râper certaines épices comme la fève Tonka.

6 L'ÉPLUCHEUR ÉCONOME : il sert à peler les fruits bien sûr, mais aussi pour les zestes d'agrumes, ce qui vous évitera d'investir dans un zesteur.

Pour les préparations

1 LE ROULEAU : il est préférable de le prendre d'au moins 40 cm en bois ou en silicone.

2 LES CULS-DE-POULE : ces récipients en inox, très légers, sont parfaits pour mélanger efficacement les préparations et chauffer au bain-marie.

3 LES MARYSES : obligatoires. Les pâtissiers disent tous que c'est le prolongement de leurs mains. Elles permettent de travailler délicatement les préparations ou racler efficacement les bords et les fonds.

4 LA SPATULE EXOGLASS : très solide, hygiénique et particulièrement résistante aux hautes températures de certaines préparations, mais il est possible de démarrer avec vos spatules maison.

5 LE FOUET : il sert à foisonner une préparation en incorporant de l'air et est indispensable pour monter une chantilly ou des blancs en neige.

6 LA CORNE : elle sert à former les pâtons de vos pâtes, mais est surtout primordiale pour remplir facilement une poche à douille de pâte ou de crème.

7 LES SPATULES ET LES SPATULES COUDÉES : les longues aident à décoller un entremets sans l'abîmer ou réaliser un beau glaçage et les petites à répartir et lisser avec précision une préparation crémeuse. Quand elles sont coudées, elles sont très utiles pour étaler une crème au fond d'un cercle.

8 LES PASSETTES ET LES ÉTAMINES : il est possible d'investir dans un chinois-étamine et un tamis, mais les passettes maison feront très bien l'affaire au début. L'idéal est d'en avoir de plusieurs tailles pour soit tamiser soit saupoudrer.

9 LES PINCEAUX : ils sont la clé pour une dorure ou imbiber une génoise de sirop.

10 LA BROSSE À FARINE : elle sert à retirer délicatement les excédents de farine lors du travail des pâtes.

11 POCHES ET DOUILLES : obligatoires pour s'entraîner à maîtriser le pochage des choux, des meringues et des décorations. Pour démarrer, une douille unie de 10 mm et une douille cannelée suffiront.

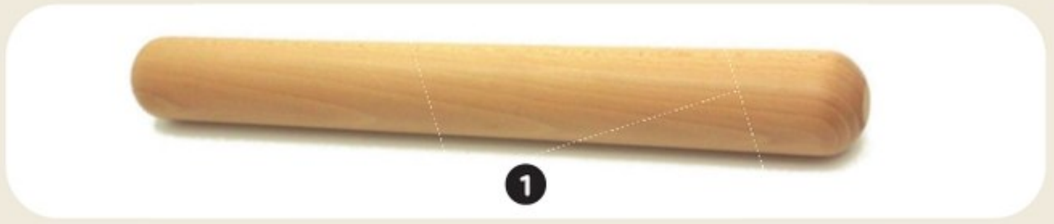
12 EMPORTE-PIÈCE DE TAILLES VARIÉES : ils servent à emporte-piécer les pâtes crues ou les génoises cuites, mais il est tout à fait possible de faire avec un verre retourné au début.

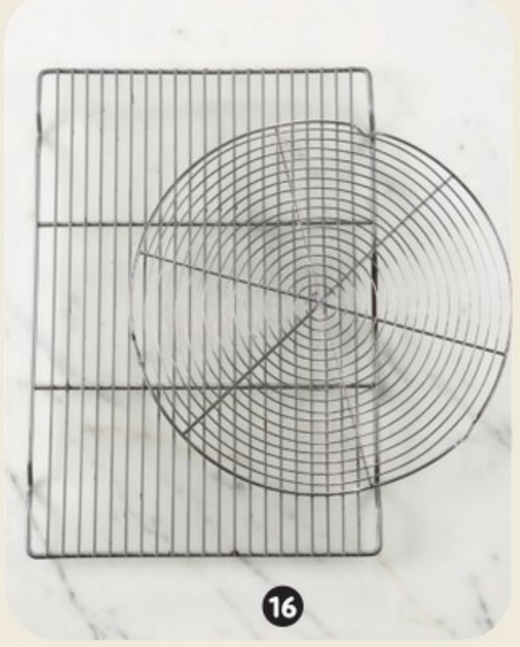
13 FILM ÉTIRABLE OU FILM ALIMENTAIRE : il sert à la conservation des crèmes, pâtes ou ganaches entre plusieurs préparations.

14 BANDE RHODOÏD : on l'utilise pour monter les entremets dans les règles de l'art et obtenir des bords réguliers.

15 FEUILLE GUITARE (POUR LE CHOCOLAT) : adaptée au contact alimentaire, elle est parfaite pour le travail du chocolat. Il est possible de faire avec du papier cuisson, mais le rendu sera meilleur avec la feuille guitare.

16 LES GRILLES : elles sont très utiles pour faire refroidir vos pâtisseries ou très pratiques pour réaliser un glaçage ou un nappage.





Les moules

1 CADRES ET CERCLES À ENTREMETS : on les utilise pour monter un entremets. Les tailles les plus courantes sont de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de haut. Votre moule à manquer peut très bien faire l'affaire au début.

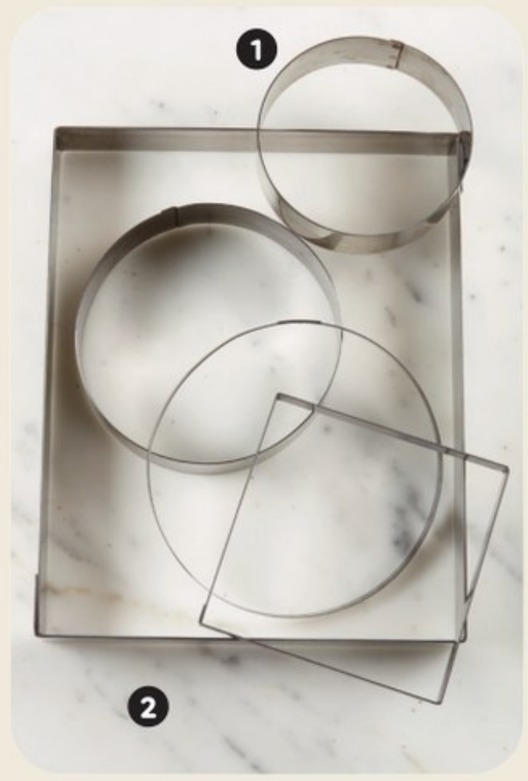
2 CERCLE À TARTE DE 22 CM : il est possible d'utiliser un moule à tarte, mais rien ne vaut le cercle pour s'entraîner au fonçage d'une pâte.

3 MOULE À CHARLOTTE : sa forme particulière permet de vraiment vous tester sur le montage des différentes étapes de cet entremets.

4 MOULE À CAKE : il vous servira pour les cakes, mais aussi pour la brioche de Nanterre.

5 PLAQUE À MADELEINES : ce moule est très spécifique et donc quasi nécessaire pour la bonne préparation et cuisson des madeleines dans les règles de l'art.

6 MOULE À BRIOCHE : le moule pour brioche à tête individuel est préférable pour vérifier que l'on en maîtrise le montage.



L'électroménager

1 LE ROBOT PÂTISSIER AVEC CROCHET, FOUET ET FEUILLE : on peut s'en passer au début, mais si vous décidez de passer votre CAP, ce sera un investissement un peu conséquent mais nécessaire. On en trouve facilement d'occasion.

2 LE MIXEUR PLONGEANT : il est nécessaire pour homogénéiser une préparation ou réussir une émulsion.

3 UN ROBOT POUR BROYER OU HACHER : si vous n'en possédez pas, il est possible d'utiliser un pilon ou un couteau éminceur.

4 LA BALANCE ÉLECTRONIQUE : elle est obligatoire, car la pâtisserie demande beaucoup de précision dans les mesures, c'est même la clé.

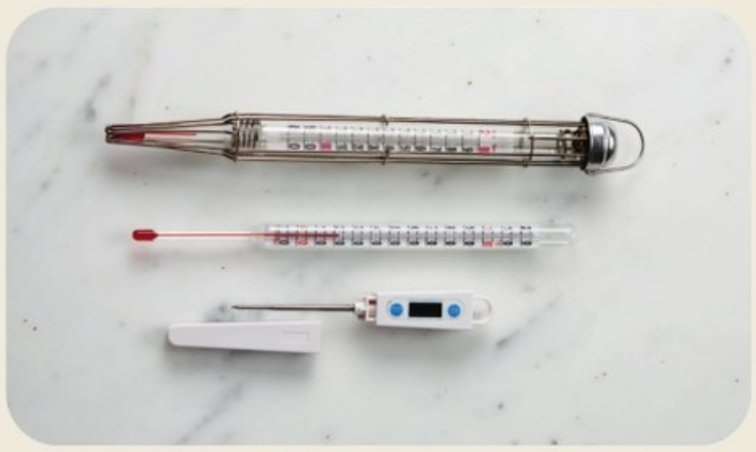
5 LES THERMOMÈTRES DE CUISSON OU À SUCRE : il est recommandé d'en avoir au moins un pour réussir les cuissons du sucre, en sirop ou en caramel, et pour certaines préparations de chocolat.

1

2

3

4



5

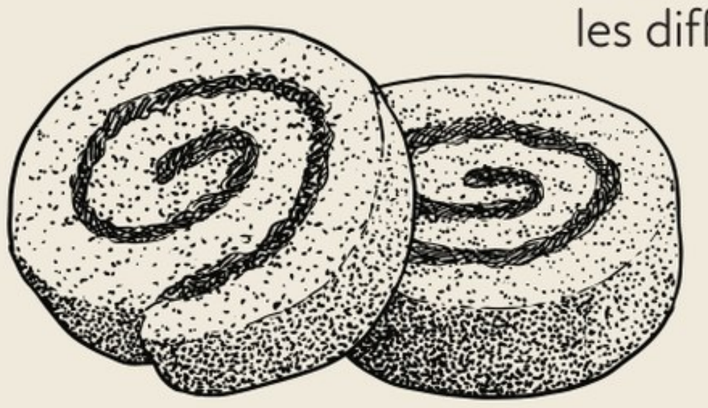
FERRANDI PARIS
PÂTISSERIE
100 ANS D'EXCELLENCE

TOUS LES VISUELS SONT EXTRAITS DU LIVRE PÂTISSERIE DE FERRANDI AUX ÉD. FLAMMARION

LEXIQUE PÂTISSIER

Devenez bilingue en pâtisserie et décryptez les différentes techniques des pros du sucré.

texte **Eugénie Pont**



A

ABAISSER / ABAISSE : Étendre une pâte à l'aide d'un rouleau pour l'amincir à l'épaisseur souhaitée. Le résultat de cette action est une abaisse de pâte.

ABRICOTER (SYN. NAPPER) : Recouvrir d'une mince couche de marmelade, de gelée ou de nappage une préparation pour la rendre brillante.

AMALGAMER : Réaliser un mélange intime de plusieurs substances.

APPAREIL : Mélange de différents ingrédients. Exemples : appareil à crème prise, à soufflé...

B

BAIN-MARIE (CUIRE AU) : Technique de cuisson destinée à certaines préparations qui ne doivent pas subir une trop forte température.

BLANCHIR : Battre vigoureusement des jaunes d'œufs et du sucre.

C

CARAMÉLISER : Enduire un moule avec du caramel.

CHABLONNER : Protéger un biscuit avec une fine couche de chocolat fondu pour le solidifier, et en faciliter la découpe.

CHEMISER : Enduire ou appliquer un ingrédient contre les parois d'un moule avant de le remplir.

CHIQUETER : Pratiquer de petites entailles ou cannelures à l'aide du dos d'un couteau d'office, d'une pince à tarte, ou des doigts, sur le rebord d'une abaisse de pâte.

CLARIFIER : Faire fondre doucement du beurre au bain-marie, pour éliminer la caséine et le petit lait.

COLLER : Ajouter de la gélatine à une préparation pour faciliter son durcissement après refroidissement (bavarois).

CONCASSER : Hacher grossièrement un aliment.

COMPOTER : Cuire lentement et à feu doux un aliment, dans son eau de végétation, à couvert, sans coloration jusqu'à obtention d'une « compote ».

CORNER : Nettoyer soigneusement le bord d'un récipient à l'aide d'une corne, d'une spatule métallique ou d'une Maryse.

COUCHER : Façonner des choux, éclairs, meringues sur une plaque à l'aide d'une poche à douille.

COUVERTURE : Chocolat fin, riche en beurre de cacao, employé pour parfumer, enrober, masquer, décorer.

CRÉMER : Ajouter de la crème dans une préparation ou mélanger vigoureusement du sucre et du beurre pommade.

D

DÉTENDRE : Donner une consistance plus fluide à une préparation semi-liquide en ajoutant un liquide (eau, lait).

DÉTREMPE : Mélange de farine, d'eau et de sel qui sert de point de départ à la confection de la pâte feuilletée.

DORER : Étendre de la dorure (jaune d'œuf, lait) à l'aide d'un pinceau sur une pâte afin de favoriser sa coloration pendant la cuisson.

E

EDULCORER : Ajouter du sucre, du sirop ou un produit sucrant à une préparation.

EMPOIS (SYN. PANADE) : Boule homogène obtenue par le mélange de farine et d'eau chaude servant de base à certaines pâtes (pâte à choux).

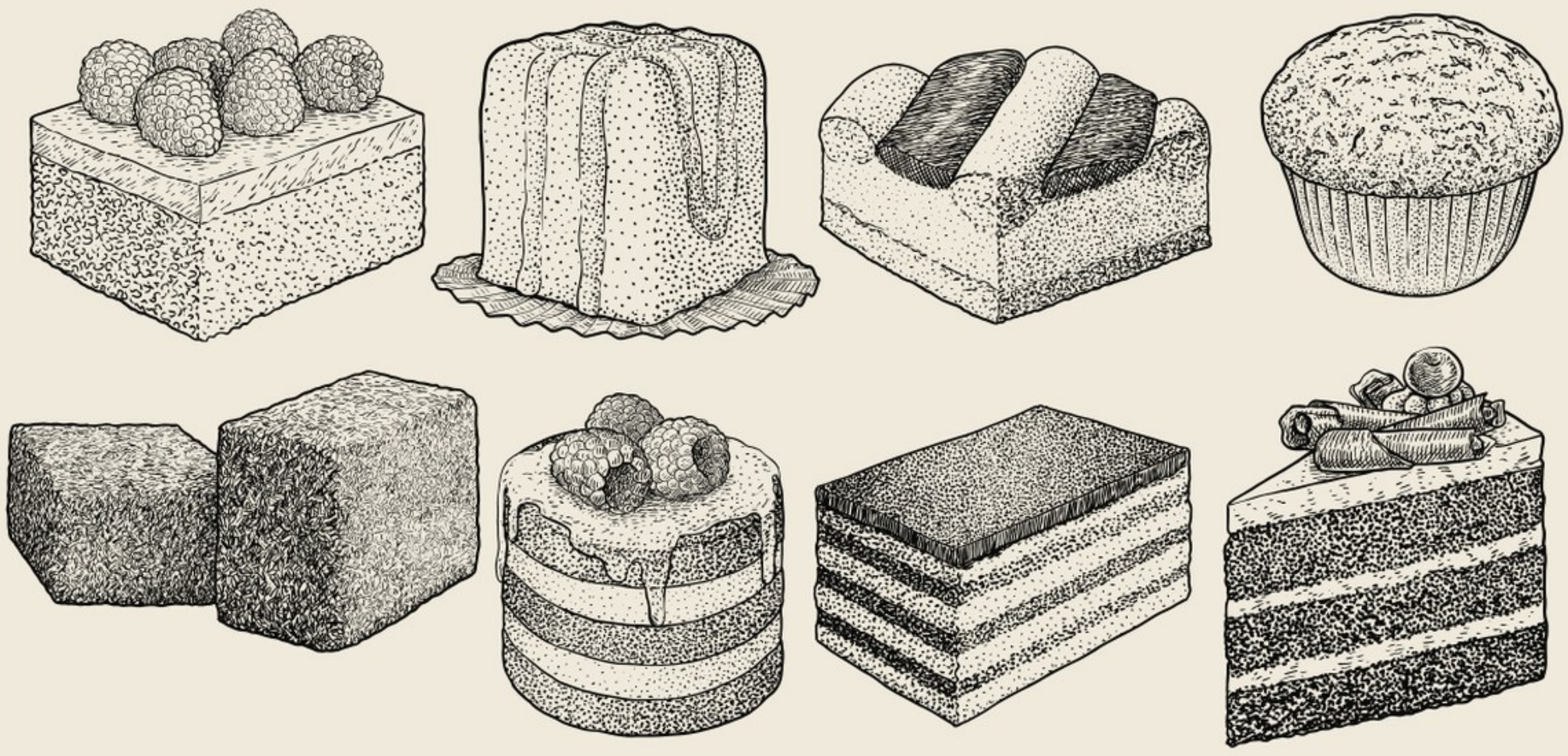
EMPORTER : Découper à l'aide d'un emporte-pièce des formes et des sujets, dans une abaisse de pâte.

ENROBER : Recouvrir uniformément un aliment d'une préparation en le plongeant dedans ou en le nappant.

F

FLEURER : Jeter de la farine sur un plan de travail afin d'éviter l'adhérence d'une pâte.

FONCER : Garnir un cercle à tarte ou un moule avec une pâte.



FRASER OU FRAISER : Écraser avec la paume de la main une pâte pour la rendre plus homogène.

G

GARNIR : Remplir un fond de tarte, des choux, avec une crème, un appareil, un aliment.

GLACER : Saupoudrer de sucre glace et faire caraméliser ou recouvrir de fondant, ou de chocolat, une pâtisserie (choux).

GRAINER : Se dit des blancs d'œufs trop fouettés qui forment une quantité de petits grains.

I

IMBIBER : Faire pénétrer un sirop, généralement à l'aide d'un pinceau, dans une génoise, un biscuit, pour le parfumer ou le ramollir.

INFUSER : Mettre un aliment dans un liquide bouillant et l'y laisser un certain temps afin de l'aromatiser.

L

LEVER (SYN. FERMENTER) : La fermentation fait « lever » une pâte.

LIER : Donner de l'onctuosité, épaissir un liquide à l'aide d'un élément de liaison (fécule, roux, jaunes d'œufs).

LUSTRER : Recouvrir, à l'aide d'un pinceau, un aliment de beurre clarifié pour lui donner de la brillance.

M

MACÉRER : Mettre des fruits à tremper dans de l'alcool, du sirop ou toute autre préparation afin qu'ils s'imprègnent du parfum.

MONDER : Éliminer la peau de certains fruits en les plongeant successivement dans l'eau bouillante puis dans l'eau froide.

MONTER : Battre vivement une préparation afin d'y incorporer de l'air (blancs d'œufs).

N

NAPPAGE : Confiture employée pour « lustrer » les tartes et desserts.

NAPPER : Recouvrir uniformément une préparation avec une sauce ou une crème fluide. Se dit également d'une sauce qui a la consistance idéale pour napper (cuire une crème anglaise jusqu'à la « nappe »).

P

PÂTON : Morceau de pâte non détaillé.

PINCER : Pratiquer de petites cannelures décoratives sur le rebord d'une tarte à l'aide d'une pince appropriée.

POCHER : Cuire un aliment par immersion dans un liquide à la limite de l'ébullition. On peut pocher départ à froid (expansion) ou départ à chaud (concentration).

POUSSER : Se dit d'une pâte que l'on laisse gonfler sous l'action de la levure biologique.

PUITS (SYN. FONTAINE) : Farine disposée en couronne sur un marbre afin d'y incorporer des ingrédients.

PUNCHER : Napper à l'aide d'un pinceau une génoise ou un biscuit avec du sirop, généralement parfumé avec un alcool.

R

RÉDUIRE : Faire se concentrer un liquide par évaporation d'une partie de l'eau qu'il contient.

S

SABLER : Écraser de la farine et du beurre pour lui donner l'aspect de sable.

SERRER : Finir de battre des blancs d'œufs ou faire réduire une sauce pour qu'elle épaississe.

T

TANT POUR TANT : Mélange à poids égal de sucre et de poudre d'amandes.

TOURER : Abaisser un pâton de feuilletage en un rectangle régulier pour pouvoir le replier en trois ou en quatre.

TRAVAILLER : Mélanger vigoureusement les éléments d'un appareil à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.

Toutes les recettes qui vous ont séduits dans nos pages sont expliquées ici.

GÂTEAUX DE VOYAGE

LE PAIN D'ÉPICE AUX FRUITS CONFITS

Par Claire Heitzler (Claire Heitzler et Producteurs, Levallois Perret)

POUR : **6 PARTS**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **24 H**
PRÉPARATION : **30 MIN**

POUR LE PAIN D'ÉPICE (LA VEILLE)
200 g d'eau
90 g de sucre
200 g de miel de chardon
180 g de farine (1)
2 g de mélange cinq-épices
10 g de bicarbonate de soude
• Le zeste râpé de ½ citron
• Le zeste râpé de ½ orange
1 g de sel
6 g d'épices à pain d'épice
80 g de beurre
70 g de fruits confits (orange, citron, cédrat)
25 g de farine (2)

POUR LA FINITION
QS de fruits confits
2 bâtons de cannelle
3 anis étoilés

PREMIÈRE PARTIE (LA VEILLE)
✤ Dans une casserole, mélangez l'eau et le sucre. Faites chauffer et, à la première ébullition, retirez la casserole du feu. Versez alors le miel et mélangez au fouet. Préparez toutes les poudres : la farine (1) avec les zestes, le sel, les épices, le bicarbonate.
✤ Mélangez les poudres dans un récipient et lorsque votre sirop de miel a atteint 40 °C, versez-le en plusieurs fois dans le récipient en homogénéisant bien à chaque fois pour éviter les grumeaux. Faites fondre le beurre dans une casserole et arrêtez dès qu'une mousse se forme à la surface. Versez le beurre dans la préparation et mélangez bien. Quand la préparation est bien homogène, laissez reposer 24 h au réfrigérateur.

DEUXIÈME PARTIE (LE JOUR MÊME)
✤ Détaillez 70 g de fruits confits en petits dés. Versez la farine (2) dans les fruits confits et mélangez à la main délicatement afin qu'ils se détachent bien les uns des autres. Ajoutez les fruits confits à votre préparation et mélangez bien afin qu'ils soient bien répartis dans le mélange.
✤ Beurrez et farinez un moule à savarin, puis versez la préparation. Mettez au four à 150 °C pendant 50 min. À la sortie du four, laissez reposer 10 min. Démoulez sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Repassez 10 min au four à 150 °C afin qu'une légère croûte sèche se forme sur le dessus.
✤ Terminez en décorant votre pain d'épice avec des fruits confits, quelques anis étoilés et les bâtons de cannelle.

LES CONSEILS DE LA CHEFFE
• Pour le miel, il est préférable de choisir un miel de caractère comme le chardon, le sarrasin ou le châtaignier.
• Il faut bien laisser refroidir votre sirop à 40 °C avant de le mélanger à la farine sinon l'amidon va gonfler et la texture sera mauvaise.
• La cheffe recommande les fruits confits Santini de la confiserie Saint-Sylvestre, car ils sont vraiment exceptionnels.
• Le pain d'épice est toujours meilleur le lendemain de sa fabrication. Alors, prenez de l'avance !

LA TARTELETTE FRAISE RHUBARBE CRÈME BRÛLÉE ET CHANTILLY FRAISE

par Laurent Duchêne (Paris, Vincennes)

POUR : **12 TARTELETTES**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **12 H**
CONGÉLATION : **12 H**

POUR LA PÂTE SABLÉE (LA VEILLE)
150 g de beurre
92 g de sucre glace
32 g de poudre d'amandes
50 g d'œufs
2 g de sel
250 g de farine
1 jaune d'œuf (pour la dorure)

POUR LA CHANTILLY FRAISE (LA VEILLE)
250 g de crème liquide
50 g de mascarpone
17 g de fraises déshydratées
15 g de sucre glace tamisé

POUR LE CONFIT DE RHUBARBE (LA VEILLE)
400 g de rhubarbe fraîche
55 g de sucre
30 g de beurre
30 g de miel

POUR LA CRÈME BRÛLÉE (LA VEILLE)
240 g de crème liquide
60 g de jaunes d'œufs
40 g de sucre semoule
1 feuille de gélatine

POUR LA GÉNOISE MOUSSELINE
116 g d'œufs
45 g de jaunes d'œufs
45 g de sucre semoule
22 g d'amidon
22 g de farine
16 g de beurre fondu

POUR LE CONFIT FRAISE RHUBARBE
250 g de confit de rhubarbe
300 g de fraises fraîches
12 g de sucre (1)
25 g de sucre (2)
7,5 g de pectine NH

POUR LE MONTAGE
QS de fraises déshydratées

LA PÂTE SABLÉE (LA VEILLE)
✤ Du bout des doigts, sablez le beurre bien froid, la poudre d'amandes, le sucre et la farine. Battez les œufs en omelette, faites-y dissoudre le sel puis ajoutez au mélange sablé. Frasez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène (veillez à ne pas trop la travailler pour ne pas lui donner d'élasticité). Laissez reposer une nuit au frais. Abaissez la pâte à 3 mm d'épaisseur, piquez-la, détaillez à l'emporte-pièce et foncez les moules. Déposez une feuille de papier cuisson sur chaque fond de pâte puis recouvrez de noyaux ou de plombs et faites cuire 25 min environ dans un four préchauffé à 160 °C. Sortez du four, dorez chaque fond de tarte à l'aide d'un pinceau avec le jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau, puis repassez au four 10 min à 160 °C.

LA CHANTILLY FRAISE (LA VEILLE)
Dans un cul-de-poule, déposez les fraises déshydratées, la crème, le mascarpone et le sucre. Mixez et réservez une nuit au frais.

LE CONFIT DE RHUBARBE (LA VEILLE)
✤ Lavez les tiges de rhubarbe, pelez-les à l'aide d'un couteau, taillez-les en tronçons, ajoutez le sucre puis laissez dégorger toute la nuit. Le lendemain, égouttez la rhubarbe, placez-la dans une casserole avec le beurre et le miel et faites compoter à feu doux jusqu'à complète évaporation de l'eau. Veillez à remuer

régulièrement pour éviter que la rhubarbe n'accroche au fond de la casserole.

LA CRÈME BRÛLÉE (LA VEILLE)

✣ Faites ramollir la gélatine dans un volume d'eau bien froide. Portez la crème à ébullition. Durant ce temps, faites blanchir les jaunes et le sucre à l'aide d'un fouet. Versez un peu de la crème chaude sur les œufs blanchis tout en mélangeant, reversez dans la casserole et faites cuire à 83 °C. Passez au chinois, ajoutez la gélatine préalablement essorée lorsque la crème anglaise est redescendue à 60 °C, puis versez dans un entonnoir à piston et coulez dans les moules Flexipan. Placez au congélateur pour 12 h.

LA GÉNOISE MOUSSELINE

✣ Dans le bol d'un batteur, versez les œufs, les jaunes et le sucre, faites chauffer au bain-marie jusqu'à 50 °C en remuant pour répartir la chaleur, puis fouettez jusqu'à obtenir une texture dite « au ruban ». Incorporez la farine et l'amidon préalablement tamisés à l'aide d'une Maryse, puis le beurre préalablement fondu en veillant à ne pas dépasser 50 °C. Versez sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, égalisez à l'aide d'une spatule, puis enfournez à 200 °C pour 12 min. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.

LE CONFIT FRAISE RHUBARBE

✣ Lavez les fraises, coupez-les grossièrement, placez-les dans une casserole avec le sucre (1) puis faites compoter légèrement pour faire ressortir l'eau de végétation. Ajoutez le confit de rhubarbe, chauffez à 50 °C, puis ajoutez le sucre et la pectine préalablement mélangés. Donnez une ébullition et maintenez un petit bouillon durant 2 min. Débarrassez dans un bol et faites refroidir.

LE MONTAGE

✣ Montez la crème en chantilly à l'aide d'un fouet. À l'aide d'une petite cuillère, déposez 10 g de confit fraise-rhubarbe au fond de chaque tartelette. À l'aide de l'emporte-pièce de 6 cm, taillez des disques dans la génoise. Déposez un disque de génoise sur le confit. Recouvrez le disque de génoise à l'aide de 20 g de confit. Déposez la demi-sphère de crème brûlée au centre, côté plat vers le haut. Coupez les fraises en quatre puis disposez harmonieusement autour de la crème brûlée. Pochez une rosace de chantilly de manière à recouvrir la crème brûlée, puis saupoudrez de fraises déshydratées.

PAVLOVA MANGUE PASSION

Par Mathieu Mandard (Les Artizans, Paris)

POUR : **8 PIÈCES**
PRÉPARATION : **1 H**
REPOS : **1 H**
CUISSON : **2 H**

POUR LA MERINGUE COCO

115 g de blancs d'œufs
115 g de sucre semoule
90 g de sucre glace
QS de noix de coco râpée

POUR LE CONFIT DE MANGUE

200 g de purée de mangues
20 g de sucre semoule
12 g de fécule
5 g de gélatine en poudre
30 g d'eau froide
1 mangue fraîche
15 g de beurre
10 g de sucre cassonade
Le zeste de 1 citron vert bio

POUR LA CRÈME ONCTUEUSE PASSION

250 g de purée de Passion
75 g de beurre
210 g d'œufs
90 g de sucre semoule
8 g de gélatine en poudre
48 g d'eau froide
360 g de crème fouettée

POUR LE MONTAGE

QS de chocolat blanc de couverture
QS de lamelles de mangue fraîche
QS de copeaux de noix de coco
Le zeste d'un citron vert bio

LA MERINGUE COCO

✣ Dans la cuve d'un robot, montez les blancs en neige avec 55 g de sucre semoule. Tamisez le restant de sucre semoule et le sucre glace ensemble.

✣ Mélangez les blancs d'œufs montés en neige et les sucres tamisés. Pochez des demi-sphères de meringue sur un Flexipan retourné (volume vers vous). Saupoudrez de noix de coco râpée. Faites cuire pendant 2 h à 80 °C au four ventilé. La meringue ne doit pas se colorer.

LE CONFIT DE MANGUE

✣ Mélangez la gélatine en poudre et l'eau froide. Réservez au réfrigérateur. Dans une casserole, mélangez la purée de mangues, le sucre semoule et la fécule. Portez le mélange à ébullition. Ajoutez la masse gélatine. Mixez la préparation quand elle a refroidi. Coupez la mangue en petits dés. Dans une poêle, faites revenir les dés de mangue avec le beurre et le sucre cassonade. Ajoutez le zeste d'un citron vert. Mélangez la poêlée de mangues et le confit.

LA CRÈME ONCTUEUSE PASSION

✣ Mélangez la gélatine en poudre et l'eau froide. Dans une casserole, faites bouillir la purée de Passion et le beurre. Dans un cul-de-poule, mélangez rapidement les œufs entiers et le sucre semoule. Versez la purée de Passion et le beurre sur le mélange puis transvasez le tout dans la casserole et faites cuire à 85 °C. Ajoutez la masse gélatine et mélangez. Mixez l'ensemble. Laissez refroidir à 18 °C. Dans la cuve d'un robot, montez la crème en une chantilly souple. Mélangez délicatement la crème Passion à 19 °C avec la crème fouettée. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 h.

LE MONTAGE

✣ À l'aide d'un pinceau, imperméabilisez l'intérieur des demi-sphères de meringue noix de coco avec du chocolat blanc fondu. Remplissez l'intérieur de la demi-sphère avec le confit de mangue.

✣ À l'aide d'une douille cannelée, pochez une belle rosace de crème onctueuse Passion. Décorez la pavlova mangue Passion avec des copeaux de coco séchés, des lamelles de mangue fraîche et des zestes de citron vert. Servez.

SABLÉS DIAMANT VANILLE

Recette extraite du livre Je passe mon CAP en candidat libre, par 750 g, W Books

POUR : **60 SABLÉS**
PRÉPARATION : **25 MIN**
CUISSON : **18 MIN**
REPOS : **1 H AU RÉFRIGÉRATEUR OU 10 MIN AU CONGÉLATEUR + REFROIDISSEMENT**

MATÉRIEL

Tamis
Robot avec feuille
Cul-de-poule
Maryse
Corne
Plaque
Couteau

INGRÉDIENTS

260 g de farine T55
1,5 g de levure chimique
150 g de beurre demi-sel
50 g de sucre semoule
2 g de fleur de sel
1 gousse de vanille fendue et grattée
63 g de crème liquide
20 g de jaune d'œuf
300 g de cassonade ou sucre cristal

GESTES À MAÎTRISER
Sabler et fraiser une pâte.

ASTUCES
Vous pouvez parfumer votre pâte

avec les épices que vous aimez ou du zeste d'agrumes râpés
Cette pâte se conserve très bien crue au congélateur, ce qui est pratique en milieu professionnel!

CONSEIL
Plus la pâte sera froide, plus les sablés seront réguliers et garderont leur forme à la découpe.

✣ Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Tamisez la farine avec la levure chimique. Dans un robot muni de la feuille, sablez le beurre, la farine et la levure tamisées, le sucre semoule, la fleur de sel et les graines de vanille : ils doivent d'abord former une pâte sablonneuse. Ajoutez la crème liquide et le jaune d'œuf. Mélangez sans trop travailler la pâte. Débarrassez sur le plan de travail et fraisez la pâte une fois : poussez-la, puis écrasez-la afin de bien mélanger tous les éléments sans la rendre élastique. Façonnez des cylindres de 3 cm de diamètre. Roulez les cylindres de pâte dans la cassonade ou le sucre cristal. Mettez les cylindres au réfrigérateur pendant 1 h ou au congélateur pendant 10 min. Détaillez les cylindres de pâte bien froids en tranches de 8 mm d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque de cuisson en quinconce. Enfournez et laissez cuire 18 min. Débarrassez délicatement sur une grille pour garder la texture croustillante des sablés diamants. Lorsqu'ils ont complètement refroidi, conservez les sablés dans une boîte hermétique. Vous pouvez les garder jusqu'à une semaine.

TUILES AUX AMANDES

Recette extraite du livre Pâtisserie de Ferrandi aux Éd. Flammarion

POUR : **50 TUILES ENVIRON**
PRÉPARATION : **30 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **20 MIN**
CUISSON : **12 MIN**
CONSERVATION : **2 SEMAINES DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUEMENT FERMÉE**

MATÉRIEL
Fouet
Tamis
Gouttière à tuiles

INGRÉDIENTS
210 g de blancs d'œufs
170 g de sucre
85 g de beurre
40 g de farine
50 g d'amandes effilées

✣ Dans un saladier, mélangez légèrement les blancs d'œufs avec le sucre. Versez le beurre fondu froid. Ajoutez la farine tamisée, puis les amandes effilées. Laissez reposer 20 minutes au réfrigérateur. Sur une plaque antiadhésive, dressez des petits tas puis étalez-les avec le dos d'une fourchette.
✣ Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 12 minutes environ. Déposez les tuiles encore chaudes dans les gouttières ou bien sur un rouleau à pâtisserie jusqu'à refroidissement.

FINANCIERS

Recette extraite du livre Pâtisserie de Ferrandi aux Éd. Flammarion

POUR : **10 PERSONNES**
PRÉPARATION : **20 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **2 H**
CUISSON : **15 À 20 MIN POUR DES PIÈCES INDIVIDUELLES (4 À 8 CM)**
CONSERVATION : **JUSQU'À 48 H AU RÉFRIGÉRATEUR AVANT POCHAGE ; 48 H BIEN FILMÉ AU RÉFRIGÉRATEUR ; JUSQU'À 3 MOIS AU CONGÉLATEUR.**

MATÉRIEL
Chinois
Thermomètre
Fouet
Poche + douille unie
Moules à financier

INGRÉDIENTS
100 g de beurre noisette
2 g de sel
50 g de miel
160 g de blancs d'œufs
70 g de sucre glace
• Zestes d'orange
50 g de poudre d'amandes
50 g de farine T55

✣ Dans une casserole, faites chauffer le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Ajoutez une pincée de sel et filtrez-le. Ajoutez le miel pour stopper la cuisson. Laissez refroidir à 35–40 °C. Montez au fouet les blancs d'œufs mousseux puis ajoutez le sucre glace. Ajoutez les zestes d'orange, la poudre d'amandes et la farine, puis le beurre noisette. Réservez au moins 2 heures au réfrigérateur pour faciliter le pochage. Mettez en poche et remplissez les moules à financier. Enfournez 15 à 16 minutes d'abord à 220 °C (th. 7/8) puis 200 °C (th. 6/7) et baissez à 190 °C (th. 6/7). Une légère coloration doit être visible sur le pourtour.

TRUCS ET ASTUCES DE CHEFS
• La cuisson ne doit pas être trop soutenue car le produit ne se conservera pas longtemps.
• Monter les blancs n'est pas une obligation mais cela apporte un peu plus de légèreté.
• Ajoutez des zestes d'orange, de la vanille, etc. pour donner du goût à vos financiers.
• Pour préparer des financiers à la pistache, ajoutez 5 % de pâte de pistaches au départ aux matières sèches.
• Pour préparer des financiers au chocolat, ajoutez 10 % de la masse totale en pâte de cacao fondue au démarrage et complétez par de petits morceaux de chocolat disposés de façon éparse.

RELIGIEUSE AU CITRON

Par Antony Prunet (Hôtel Ha(a)ïtza, Pyla-sur-Mer)

POUR : **10 RELIGIEUSES**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **45 MIN + 8 H**
REPOS : **1 NUIT**

POUR LE CRÉMEUX AU CITRON (LA VEILLE)
80 g de jus de citron jaune
25 g de jus de yuzu (1)
37 g de jaunes d'œufs
62 g d'œufs entiers
14 g de zeste de citron jaune
160 g de sucre
110 g de beurre
1,5 g de gélatine en feuilles
1 gousse de vanille
2 g de zeste de citron vert
8 g d'huile d'olive
5 g de jus de yuzu (2)
1 g de jus de citron vert

POUR LA GANACHE MONTÉE À LA VANILLE (LA VEILLE)
390 g de crème
10 g de glucose
5 g de sucre inverti ou de miel
90 g de chocolat blanc
3,5 g de gélatine or 200 blooms en feuilles
2 gousses de vanille (le chef mélange Bourbon, Tahiti et Mexique)

POUR LE CONFIT DE CITRON
62 g de jus de citron
24 g de sucre
16 g d'écorce de citron
0,5 g d'huile d'olive
½ gousse de vanille

POUR LE SABLÉ
44 g de farine
29 g de poudre d'amandes
58 g de sucre
41 g de beurre

POUR LE CROUSTILLANT
171 g de sablé
29 g d'amandes hachées
29 g de feuillantine
2 g de sel
1 g de poudre de vanille
29 g de gianduja blanc
15 g de beurre de cacao
15 g de chocolat blanc
12 g de praliné

POUR LA PÂTE À CHOUX
164 g de lait
164 g d'eau
164 g de beurre
4 g de fleur de sel
6 g de sucre
164 g de farine
340 g d'œufs

POUR LA MARMELADE FRAÎCHE
65 g d'eau
190 g de jus de citron fraîchement pressé
25 g de sucre
4 g d'agar-agar
2 feuilles de gélatine
100 g de citron confit
100 g de suprêmes de citron jaune
20 g de confit de citron jaune
Les zestes de 1 citron vert
1 gousse de vanille de Tahiti
5 g d'huile d'olive

POUR LE MONTAGE
200 g de fondant
1 goutte de colorant jaune citron naturel

LE CRÉMEUX AU CITRON (LA VEILLE)
✣ Mélangez les zestes de citron jaune avec le sucre (vous pouvez laisser macérer).
✣ Chauffez le jus de citron et le jus de yuzu (1).
✣ Mélangez bien le sucre avec les œufs et jaunes. Versez les jus sur les œufs en fouettant, remettez le tout à cuire jusqu'à 85 °C (au premier bouillon).
✣ Quand le mélange est retombé à 60 °C, intégrez la gélatine préalablement ramollie. Quand il est retombé à 40 °C, ajoutez le beurre, la vanille, les zestes, l'huile d'olive, le jus de yuzu (2) et le jus de citron vert.
✣ Réservez au froid jusqu'au lendemain.

LA GANACHE MONTÉE À LA VANILLE (LA VEILLE)
✣ Chauffez 1/5 de la crème avec le glucose, le sucre inverti et les gousses de vanille grattées et laissez infuser au moins 10 min à couvert.
✣ Ajoutez la gélatine déjà réhydratée dans le liquide à 60 °C.
✣ Quand le liquide est retombé à 40 °C, ajoutez le chocolat blanc, mixez, ajoutez le reste de crème bien froide et mixez à nouveau.
✣ Réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

LE CONFIT DE CITRON
✣ Blanchissez les écorces de citron 3 fois. Mélangez-les au jus et au sucre et laissez confire 8 h à 80 °C.
✣ Récupérez les écorces et mixez-les avec un peu de jus, ajoutez l'huile d'olive et la vanille.

LE SABLÉ
✣ Ramollissez le beurre, puis ajoutez les poudres. Mélangez jusqu'au sablage. Arrêtez avant d'obtenir une pâte uniforme.
✣ Parsemez sur une plaque et cuisez à 170 °C pendant 15 à 20 min. Le sablé doit être bien sec.

LE CROUSTILLANT
✣ Faites fondre la couverture et le beurre de cacao avec le gianduja délicatement.
✣ Mettez tous les éléments secs au batteur et mélangez gentiment.
✣ Ajoutez le praliné. Versez le tout dans le batteur et tournez jusqu'à ce que tout soit bien enrobé.
✣ Étalez le croustillant à 1 mm d'épaisseur pour détailler des disques de 8 cm et 4 cm (un de chaque par religieuse).
✣ Étalez le reste à environ ½ cm d'épaisseur. Laissez prendre au frais et détaillez de petits cubes.

LA PÂTE À CHOUX
✣ Faites bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Ajoutez la farine et desséchez.
✣ Laissez refroidir puis ajoutez les œufs.
✣ Avec des cercles à pâtisserie de 10, 6 et 2 cm trempés dans la farine, dessinez des marques sur vos tapis de cuisson.
✣ Dressez des cercles de pâte à choux avec une douille unie de 12 comme pour des paris-brest, sauf pour les choux de 2 cm qui ne sont pas des anneaux mais de petits choux.
✣ Cuisez à 190 °C pendant 15 min puis à 160 °C pendant 10 min pour les plus gros choux, surveillez la cuisson pour les autres.

LA MARMELADE FRAÎCHE
✣ Mélangez le sucre et l'agar-agar.
✣ Donnez une ébullition au mélange jus de citron et eau, ajoutez le mélange sucre et agar. Ajoutez la gélatine réhydratée. Refroidissez totalement, puis lissez au fouet.
✣ Ajoutez les suprêmes, le citron confit en cubes, la vanille, le confit de citron, les zestes et l'huile d'olive.

LE MONTAGE
✣ Montez la ganache à la vanille.
✣ Percez les choux avec une douille, garnissez-les de crémeux au citron et bouchez les trous avec des cubes de croustillant. Trempez les choux dans le fondant.
✣ Garnissez l'intérieur du plus gros anneau avec du confit, la ganache à la vanille, la marmelade fraîche.
✣ Posez le plus gros disque de croustillant et le deuxième anneau.
✣ Garnissez le centre de la même façon.
✣ Posez le deuxième anneau puis le petit chou.

POMME SOLOGNOTE

Par Kevin Lacote
(KL pâtisserie, Paris)

POUR : **3 X 4 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 45**
CUISSON : **1 H**
REPOS : **27 H**

POUR LE CARAMEL AU VINAIGRE DE CIDRE (LA VEILLE)
56 g de glucose
1 gousse de vanille
300 g de sucre
75 g de vinaigre de cidre
100 g de crème UHT

POUR LE CARAMEL À L'ANIS
200 g de sucre
1 anis étoilé

POUR LES POMMES TATIN
9 pommes Tentation
10 g de beurre
QS de poudre de caramel à l'anis

POUR LA CRÈME D'AMANDES
100 g de beurre
100 g de sucre
100 g d'œufs
100 g de poudre d'amandes
10 g de rhum brun

POUR LA PÂTE SUCRÉE
240 g de beurre pommade
150 g de sucre glace
60 g de poudre d'amandes
90 g d'œufs
1 g de sel
1 gousse de vanille (grains)
400 g de farine T55

POUR LA BRUNOISE DE POMMES
20 g de miel
2 pommes Tentation
1 gousse de vanille (grains)
1 pomme Granny Smith
1/2 citron (zeste)

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION
QS de nappage neutre
QS de sucre glace

LE CARAMEL AU VINAIGRE DE CIDRE (LA VEILLE)
✣ Dans une casserole, versez le glucose, la vanille fendue et le sucre. Faites chauffer en mélangeant bien.
✣ Dès que le sucre a caramélisé, déglacez avec le vinaigre de cidre. Ajoutez la crème bouillie puis laissez refroidir.
✣ Filmez au contact et réservez au frais pendant 24 h.

LE CARAMEL À L'ANIS
✣ Faites chauffer le sucre pour obtenir un caramel. Ajoutez l'anis.
✣ Coulez sur une feuille pour refroidir, puis mixez afin d'obtenir une poudre.

LES POMMES TATIN

✣ Épluchez les pommes en fines lamelles.
✣ À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les moules de beurre fondu et disposez le caramel à l'anis sur tout le fond. Dressez les pommes en rosace. Badigeonnez de beurre et saupoudrez de caramel à l'anis. Filmez.
✣ Enfournez pour 40 min à 120 °C. Attendez 5 min, puis faites sécher à 170 °C pendant 3 min.

LA CRÈME D'AMANDES
✣ Mélangez tous les ingrédients dans l'ordre, jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et homogène.

LA PÂTE SUCRÉE
✣ Mélangez le beurre pommade et le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes, les œufs, le sel, la vanille et la farine. Étalez pour obtenir une épaisseur de 3 mm. Laissez reposer 3 h au frais.
✣ Détaillez des ronds de 20 cm de diamètre. Foncez la pâte dans des cercles beurrés de 16 cm. Piquez les tartes et enfournez pour 6 min à 170 °C.
✣ Dressez la crème d'amandes au fond et faites cuire 9 min à 170 °C.

LA BRUNOISE DE POMMES
✣ Dans une casserole, portez le miel à ébullition. Ajoutez les pommes Tentation coupées en brunoise et les grains de la gousse de vanille. Faites revenir le tout jusqu'à la caramélisation, puis laissez refroidir.
✣ Faites une brunoise avec la Granny Smith, réservez l'entame.
✣ Mélangez les deux brunoises, crue et cuite, ainsi que le zeste du demi-citron.

LE MONTAGE ET LA FINITION
✣ Transvasez le caramel au vinaigre de cidre dans une poche. Dressez-le sur toute la surface de la pâte cuite avec la crème d'amandes. Déposez par-dessus la brunoise de pommes, puis les pommes Tatin froides. À l'aide d'un pinceau, étalez le nappage neutre.
✣ Découpez un gabarit avec un cercle au centre et saupoudrez de sucre glace.
✣ Finissez la décoration avec 3 segments de pomme (coupés dans l'entame de pomme réservée auparavant).

CAKE MARBRÉ CACAO, NOISETTES DU PIÉMONT

Par Michaël Bartocetti (Époque Shangri-La, Paris)

POUR : **5 GROS CAKES**
PRÉPARATION : **45 MIN**
CUISSON : **1 H 08**
REPOS : **24 H**

POUR LE CAKE AU CHOCOLAT
250 g de beurre clarifié
192 g de beurre demi-sel
450 g de sucre semoule
340 g de cassonade
375 g d'œufs frais entiers
592 g de crème épaisse
725 g de farine T55
16 g de levure
135 g de cacao en poudre
50 g de chocolat Carupano à 62 % Chocolaterie de l'Opéra

POUR LE CAKE AUX NOISETTES
250 g de beurre clarifié
192 g de beurre noisette
750 g de sucre semoule
375 g d'œufs frais
592 g de crème épaisse
725 g de farine T55
16 g de levure chimique
212 g de pâte de noisettes IGP
212 g de praliné aux noisettes en grains IGP
1 gousse de vanille

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE
250 g d'eau
75 g de sucre
20 g de cognac

POUR LE GLAÇAGE DE CHOCOLAT (LA VEILLE)
375 g d'eau (1)
750 g de glucose
750 g de sucre
500 g de lait concentré
350 g de masse gélatine
600 g de chocolat Extra Bitter Valrhona
62 g de pâte de cacao
25 g de chocolat Jivara Valrhona
62 g d'eau (2)

LE CAKE AU CHOCOLAT
✣ Au robot coupe, mélangez le beurre demi-sel, le sucre semoule et la cassonade.
✣ Ajoutez les œufs progressivement, puis la crème, la farine, la levure et le cacao tamisés ensemble. Terminez avec le beurre clarifié et le chocolat fondu.

LE CAKE AUX NOISETTES
✣ Cassez les œufs, fendez les gousses de vanille et grattez l'intérieur.
✣ Au robot coupe, mixez le sucre en versant progressivement les œufs, la vanille et la crème.
✣ Ajoutez la farine et la levure tamisées ensemble, puis la pâte et le praliné aux noisettes. Terminez avec le beurre clarifié et le beurre noisette.

LE SIROP D'IMBIBAGE
✣ Faites bouillir l'eau, le sucre et le cognac.

LE GLAÇAGE DE CHOCOLAT (LA VEILLE)
✣ Faites bouillir l'eau (1), le sucre et le glucose. Versez sur les chocolats, le lait concentré et la masse gélatine.
✣ Ajoutez l'eau (2). Mixez, chinoisez et réservez 24 h dans une boîte au réfrigérateur.

LE MONTAGE
✣ Versez les deux mélanges dans des poches à douille.
✣ Dans un moule à cake, pochez de manière aléatoire les deux masses pour remplir le cake et donner l'effet marbré. Cuisez à 150 °C pendant 1 h 08.
✣ Laissez refroidir avant d'imbiber le cake au pinceau avec le sirop chaud. Laissez refroidir à nouveau puis nappez le cake avec le glaçage chauffé à 40 °C.

LA RELIGIEUSE CARAMEL

Par Christophe Michalak (Paris)

POUR : **10 PIÈCES**
PRÉPARATION : **2 H 30**
CUISSON : **12 H**
REPOS : **23 MIN**

POUR LE CRÉMEUX AU CARAMEL (LA VEILLE)
120 g de sucre semoule (1)
340 g de lait demi-écrémé
1 gousse de vanille
50 g de jaunes d'œufs
18 g de sucre semoule (2)
1,5 g de sel fin
25 g de Maïzena
190 g de beurre
1 feuille de gélatine réhydratée

POUR LE CRAQUELIN
50 g de beurre
60 g de cassonade
60 g de farine

POUR LA PÂTE À CHOUX
55 g d'eau
55 g de lait demi-écrémé
2,5 g de sucre semoule
2,5 g de sel fin
48 g de beurre
60 g de farine T55
112 g d'œufs entiers

POUR LA CHANTILLY AU CARAMEL
8 g de sucre semoule
40 g de crème UHT à 35 % de MG
6,5 g de mascarpone
1 feuille de gélatine réhydratée

POUR LA PÂTE D'AMANDES
150 g de pâte d'amandes nature
2,5 g de colorant caramel

POUR L'ENROBAGE AU DULCEY
10 g de pistoles Dulcey

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION
70 g de crème UHT à 35 % de MG
10 petits cubes de fudge (0,5 cm de côté)

LE CRÉMEUX AU CARAMEL (LA VEILLE)

✣ Dans une casserole, versez le sucre (1) en trois fois et réalisez un caramel à sec.
✣ Pendant ce temps, faites chauffer le lait et la vanille grattée. Déglacez le caramel avec le lait chaud chinoisé.
✣ Blanchissez les jaunes, le sucre (2), le sel et la Maïzena. Versez le lait au caramel sur ce mélange et portez l'ensemble à ébullition.
✣ Ajoutez alors le beurre et la gélatine. Mixez pour obtenir une émulsion et refroidissez rapidement.
✣ Filmez au contact puis stockez pendant 1 nuit à 4 °C.

LE CRAQUELIN

✣ Dans un cul-de-poule, mélangez le beurre pommade avec la cassonade et la farine jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Étalez la pâte sur 2 mm entre 2 feuilles de papier cuisson.
✣ À l'aide d'un emporte-pièce, détaillez 10 gros cercles (5 cm de diamètre) et 10 petits cercles (3 cm de diamètre).

LA PÂTE À CHOUX

✣ Faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Remuez sans arrêt et faites dessécher 1 min. Débarrassez dans un cul-de-poule et ajoutez les œufs petit à petit, en mélangeant.
✣ Sur une plaque de cuisson légèrement graissée, pochez 10 gros choux (7,5 cm de diamètre) et 10 petits choux (3 cm de diamètre) à l'aide d'une poche à douille unie n° 14. Déposez un disque de craquelin sur tous les choux.
✣ Faites chauffer votre four à 220 °C, puis éteignez-le. Mettez les choux dans le four pendant 15 min, puis relancez à 170 °C (20 min pour les petits choux et 23 min pour les gros).

LA CHANTILLY AU CARAMEL

✣ Comme pour le crémeux, réalisez un caramel avec le sucre, puis décuisez avec la crème chaude. Laissez refroidir, ajoutez le mascarpone.
✣ Filmez au contact et réservez au froid pendant 1 nuit avant de monter en chantilly.

LA PÂTE D'AMANDES

✣ Dans la cuve du batteur, mélangez la pâte d'amandes pommade et le colorant. Étalez entre 2 feuilles de papier cuisson sur 2 mm. Détaillez des cercles de 7 cm de diamètre avec un emporte-pièce.
✣ Décorez chaque rond de pâte d'amandes à l'aide d'une empreinte préalablement graissée.

L'ENROBAGE AU DULCEY

✣ Faites fondre les pistoles au four à micro-ondes.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Montez la crème UHT au fouet et détendez avec le crémeux au caramel pour l'alléger.
✣ Garnissez les petits et les gros choux de crémeux au caramel allégé.
✣ Déposez un rond de pâte d'amandes sur les gros choux.
✣ Façonnez-les pour qu'ils épousent la forme des choux. Coupez le côté rond des petits choux. Trempez-les dans l'enrobage au Dulcey jusqu'à la moitié et déposez-les au centre des gros choux.
✣ Montez la crème chantilly au caramel. Pochez une rosace à l'aide d'une douille cannelée n° 6. Détaillez des petits cubes de fudge de 0,5 cm de côté. Déposez un morceau sur chaque religieuse.

CAKE INFINIMENT CAFÉ

Par Pierre Hermé (Paris)

POUR : **3 CAKES**
PRÉPARATION : **30 MIN**
CUISSON : **1 H**

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE AU CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

290 g de sucre en poudre
260 g d'eau (1)
500 g d'eau (2)
75 g de café Iapar Rouge du Brésil

POUR L'APPAREIL À CAKE AU CAFÉ IAPAR ROUGE DU BRÉSIL

350 g de sucre en poudre
250 g d'œufs
190 g de crème liquide 35 % (+ environ 60 g supplémentaires si besoin)
65 g de café Iapar Rouge du Brésil
0,25 g de fleur de sel de Guérande
285 g de farine
9 g de levure chimique
100 g de beurre
15 grains de café en chocolat (Valrhona)
QS de gelée de pommes (ou autre)

LE SIROP D'IMBIBAGE

✣ Dans une casserole, réalisez un sirop en portant le sucre et l'eau (1) à ébullition. Réservez.
✣ À l'aide d'un moulin à café réglé sur une mouture 8, broyez le café.
✣ Faites bouillir l'eau (2), coupez, incorporez le café, mélangez et faites infuser 3 min avant de chinoiser.
✣ Le chef utilise la technique de l'infusion à froid pour toutes ses autres recettes au café mais précise obtenir un meilleur résultat avec cette méthode-ci pour le cake.
✣ Mélangez le sirop et l'infusion.

L'APPAREIL À CAKE

✣ Broyez le café à l'aide d'un moulin réglé sur une mouture 2,5.
✣ Faites bouillir la crème, incorporez le café moulu, mélangez et infusez 3 min avant de chinoiser.
✣ Laissez refroidir, puis pesez et rajoutez éventuellement de la crème liquide pour revenir à 190 g.
✣ Tamisez la farine et la levure chimique.
✣ Dans le bol d'un mixeur, émulsionnez le sucre, la fleur de sel et les œufs pendant 15 min. Ajoutez le beurre et la crème infusée. Poursuivez l'émulsion pendant encore 5 min.
✣ Ajoutez les poudres. Émulsionnez encore aussitôt puis garnissez les moules à cake chemisés (14 x 8 x 8 cm). On compte 360 g d'appareil par cake.
✣ Cuisez les cakes au four à air pulsé à 180 °C pendant 10 min, puis baissez à 160 °C et prolongez pendant 40 à 45 min.
✣ Sondez les cakes avec la lame d'un couteau, qui doit ressortir sèche. Démoulez sur une grille et laissez refroidir 15 min.
✣ Donnez une brève ébullition au sirop et imbibez les cakes à trois reprises.
✣ Collez 5 grains de café à l'aide d'un peu de gelée de pommes.
✣ Conservez en boîte hermétique au frais, mais sortez 1 h avant consommation.

LES PÂTES

PAIN 100 % CHOCOLAT

Par Guillaume Cabrol (Époque Plaza Athénée, Paris)

POUR : **15 PAINS AU CHOCOLAT**
PRÉPARATION : **2 H**
REPOS : **24 H**
CUISSON : **18 MIN**

POUR LE LAIT CHOCOLAT (2 JOURS AVANT)

266 g de lait entier
66 g de grué de cacao

POUR LA DÉTREMPE CHOCOLAT (LA VEILLE)

315 g de farine de gruau
42 g de sucre
9 g de sel
10 g de miel
13 g de levure
53 g de beurre
42 g de levain dur
216 g de lait chocolat
33 g de cacao
235 g de beurre pour le tourage

POUR LE PRALINÉ AMANDES NOISETTES

6 g d'amandes

6 g de noisettes
8 g de sucre
QS de fleur de sel

POUR LES BARRES PRALINÉES
12 g de couverture lait mezzo
12 g de couverture 66 Arcato (couverture noire 66 %)
20 g de praliné amandes noisettes

POUR LES BARRES GIANDUJA
30 g de chocolat gianduja
10 g de chocolat Divo (couverture lait 40 %)

POUR LA DORURE
1 œuf entier

LE LAIT CHOCOLAT (2 JOURS AVANT)
✣ Torréfiez le gruau 5 min à 150 °C. Faites-le infuser avec le lait. Mixez l'ensemble et réservez une nuit au froid. Passez au chinois avant utilisation.

LA DÉTREMPE CHOCOLAT (LA VEILLE)
✣ Déposez tous les ingrédients (sauf le lait et le beurre de tourage) dans le batteur. Rajoutez le lait. Laissez tourner, 5 min en 1re vitesse puis 10 min en 2e vitesse. Sortez la pâte du pétrin. Boulez la pâte et stockez-la 24 h à 3 °C. Préparez un carré de beurre pour le tourage pesé à 235 g et stockez-le à 3 °C.

LE PRALINÉ AMANDES NOISETTES
✣ Torréfiez les fruits secs à 150 °C pendant 20 à 25 min. Faites cuire le sucre à sec. Mixez les fruits secs, le sucre et la fleur de sel. Réservez.

LES BARRES PRALINÉES
✣ Faites fondre ensemble la couverture lait mezzo, la couverture 66 Arcato, le praliné amande noisette. Coulez dans une plaque à rebords. Mettez 15 min au congélateur. Détaillez en barres de 5,5 x 0,5 cm.

LES BARRES GIANDUJA
✣ Faites fondre ensemble la couverture chocolat gianduja et le chocolat Divo. Coulez dans une plaque à rebords. Mettez 15 min au congélateur. Détaillez en barres de 5,5 x 0,5 cm.

LE TOURAGE
✣ Posez le beurre sur la détrempe chocolat. Assurez-vous que la pâte et le beurre ont la même consistance. Après avoir enchâssé le beurre dans la détrempe, collez entre eux les deux bords. Abaissez la pâte à 5 cm d'épaisseur. Puis en partant du coté gauche du pâton, rabattre de quelques cm vers la droite. Rabattez l'autre côté bord à bord. Repliez le tout en 2. Laissez reposer 30 min. Abaissez la pâte dans le sens des feuillets jusqu'à 5 cm d'épaisseur, rabattez une partie du pâton aux 2/3 et l'autre par-dessus. Laissez reposer 1 h puis abaissez de nouveau avant de détailler les pains au chocolat.

LE FAÇONNAGE
✣ Détaillez des rectangles de 12 x 6,5 cm. Sur la face du haut, entaillez-les de barres diagonales parallèles, à l'aide d'une lame de rasoir. Retournez les rectangles de pâte puis déposez les barres de chocolat sur la partie non lamée : d'abord la gianduja, puis la barre au praliné. Roulez les pains au chocolat avec les 2 barres. Laissez pousser 3 h à 26 °C. Les pains au chocolat doivent avoir bien gonflé.

LA CUISSON
✣ Battez l'œuf, puis dorez les pains au chocolat à l'aide d'un pinceau. Faites cuire 16 à 18 min à 155 °C.

LA BRIOCHE FEUILLETÉE

Par Johanna Roques
(Jojo and Co, Paris)

POUR : **10 À 12 BRIOCHES**
PRÉPARATION : **2 H**
CONGÉLATION : **30 MIN**
POUSSE : **5 H**
CUISSON : **20-25 MIN**

POUR UN PÂTON DE 900 G
500 g de farine
40 g de sucre
150 g de lait
10 g de fleur de sel
20 g de levure de boulanger
150 g d'œufs
50 g de beurre
300 g de beurre de tourage
1 œuf
QS de sucre cassonade ou muscovado

✣ Délayez la levure avec le lait à température ambiante. Dans le bol du robot muni du crochet, placez la farine, le sucre et le sel, la levure et le lait, plus les œufs. Faites tourner le robot en mode pétrissage en vitesse 1 (4 min), ajoutez le beurre en morceaux et continuez le pétrissage (vitesse 2 pendant 4 min), jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Laissez pousser pendant 1 h 30 dans un endroit chaud et humide (comme une salle de bains). À la fin de la pousse, dégazez la pâte en la malaxant. Formez un rectangle sur une plaque. Filmez et réservez au congélateur pour 30 min. Après les 30 min de pousse, sortez le pâton de pâte et commencez le tourage à la main. Allongez le beurre avec le rouleau afin qu'il soit bien souple. Placez le beurre au milieu du rectangle de pâte. Refermez en portefeuille par-dessus le beurre, puis allongez la pâte dans la longueur (75 cm pour former le 1er tour double). Ce n'est pas grave, au contraire, si le beurre dépasse. Pliez le côté droit à 4 cm du bord, puis rabattez bord à bord avec l'autre côté. Rabattez une 2e fois pour avoir 4 épaisseurs au final. Répétez l'opération en allongeant au rouleau. Placez le pâton au frais pendant 1 h à 1 h 30 puis recommencez l'enchaînement des tours. Laissez reposer de nouveau 1 h 30. Formez l'abaisse finale en allongeant la pâte en rectangle de 40/60 cm, puis roulez la pâte très serrée pour former un long boudin. Avec un pinceau, badigeonnez d'eau le long, pour faire comme une soudure. Coupez les extrémités puis découpez 10-12 boudins de même taille. Placez les boudins dans un moule Flexipan à muffins sans les graisser. Dorez-les avec un œuf entier. Saupoudrez de sucre cassonade ou muscovado. Laissez pousser encore 2 h. Il faut que les boudins gonflent presque du double. Placez au four à 170 C° pendant 20 à 25 min. N'ouvrez surtout pas le four pendant la cuisson et n'hésitez pas à pousser la cuisson des brioches.

LA COURONNE DES ROIS

Par Lilian Bonnefoi
(Antibes, Juan les pins)

POUR : **4 BRIOCHES DE 10 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H 40**
REPOS : **1 NUIT**
CUISSON : **45 MIN**

POUR LES FRUITS CONFITS (LA VEILLE)
100 g de poires confites entières
50 g de gros raisins
80 g d'abricots confits
80 g de figues confites
50 g de sucre
100 g d'eau
20 g de fleur d'oranger
450 g de fruits confits en cubes

POUR LA PÂTE À BRIOCHE (LA VEILLE)
1 kg de farine de gruau
120 g de sucre
15 g de sel
30 g de levure fraîche de boulanger ou **15 g** de levure boulangère déshydratée
550 g d'œufs entiers
65 g d'eau
600 g de beurre
30 g de fleur d'oranger
QS de nappage blond

POUR LA BRIOCHE
QS de fruits secs (amandes et noisettes)
QS de sucre en grains

LES FRUITS CONFITS

(LA VEILLE)

✣ Mettez à bouillir l'eau et le sucre dans une casserole. Hors du feu, ajoutez la fleur d'oranger, puis les fruits confits coupés en deux ainsi que ceux coupés en cubes. Laissez refroidir à couvert jusqu'au lendemain. Égouttez. Réservez les cubes pour la brioche, les fruits coupés pour la décoration.

LA PÂTE À BRIOCHE (LA VEILLE)

✣ Dans la cuve, mettez la farine, le sucre, le sel, la levure en veillant à bien séparer le sel et le sucre de la levure. Mettez à tourner en vitesse 1 (en utilisant un crochet) en incorporant la moitié des œufs dès le départ, puis le reste petit à petit. Quand la pâte se décolle du bord de la cuve, ajoutez l'eau petit à petit. Attendez le décollement pour incorporer le beurre tempéré puis pétrissez en vitesse 3 jusqu'au décollement de la pâte (attention de ne pas dépasser 24 °C, température de la pâte en fin de pétrissage). En fin de pétrissage, ajoutez le mélange de fruits en cubes et la fleur d'oranger. Stockez en bac, rabattez une fois (repliez la pâte sur elle-même), puis laissez au réfrigérateur toute la nuit.

(LE LENDEMAIN)

✣ Pesez des pâtons de pâte de 700 g. Faites un trou au milieu avec le coude (pour ne pas déchirer la pâte). Laissez détendre la pâte pendant 10 min. Agrandissez le trou en deux fois, afin de créer de gros anneaux. Faites lever en étuve ou dans une pièce chaude et humide, environ 1 h 30 à 28 °C. Enfournez à 180 °C puis, une fois la brioche au four, baissez à 160 °C pendant 40 à 45 min dans un four ventilé. Après refroidissement, nappez avec un nappage blond chaud. Mettez autour de la brioche du sucre en grains, sur le dessus le mélange de fruits confits et quelques fruits secs : poires, oranges, figues, raisins, amandes ou noisettes.

LE CHAUSSON AUX POMMES

de Thierry Marx et Joël Defives (Époque Boulangerie Thierry Marx, Paris)

POUR : **10 CHAUSSONS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
REPOS : **12 H + 12 H**
CUISSON : **30 MIN**

POUR LE FEUILLETAGE CLASSIQUE (L'AVANT-VEILLE)
200 g de farine pâtissière T65
5 g de sel
120 g de crème liquide
7 g d'eau
160 g de beurre de tourage

POUR LA COMPOTE DE POMMES (IL Y AURA DES RESTES)
1 000 g de pommes Pink Lady
100 g de beurre en motte
100 g de sucre semoule
2 g de fleur de sel
1 bâton de cannelle
1 gousse de vanille

POUR LE SIROP
110 g de sucre semoule
110 g d'eau

POUR CHAQUE CHAUSSON AUX POMMES
110 g de feuilletage
60 g de compote de pommes par chausson
5 g de sirop

POUR LA DORURE
3 œufs entiers battus

LE FEUILLETAGE (L'AVANT-VEILLE)

✣ Au batteur muni du crochet, mélangez la farine, le sel, la crème liquide, l'eau. Boulez la pâte et laissez-la reposer 30 min. Aplatissez la pâte et posez la plaque de beurre. Étalez en rectangle de 40 x 20 cm. Laissez reposer 1 h au minimum. Puis étalez à nouveau la pâte. Donnez un tour double, étalez la pâte puis donnez un tour simple. Laissez reposer 1 h au minimum. Donnez un tour double puis un tour simple. Laissez reposer 12 h au minimum.

LE CHAUSSON AUX POMMES (LA VEILLE)

✣ Abaissez la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Détaillez avec un emporte-pièce de forme ovale prévu pour les chaussons (17 x 12,5 cm). Laissez reposer 12 h au minimum.

LE SIROP

✣ Portez à ébullition les deux ingrédients. Réservez au réfrigérateur.

LA COMPOTE DE POMMES

✣ Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et retirez les trognons. Faites caraméliser le beurre et le sucre à feu doux, ajoutez la fleur de sel. Déposez les quartiers de pomme dans le caramel et faites cuire la compote environ 15 min à feu doux avec la vanille et le bâton de cannelle. Mixez légèrement en gardant des morceaux. Laissez-la refroidir.

LE CHAUSSON AUX POMMES

✣ Allongez légèrement les chaussons au centre à 2,8 mm avec un rouleau à pâtisserie en laissant les extrémités un peu plus épaisses (à 3 mm). Humectez les bords de chaque chausson, mais uniquement sur la moitié inférieure des ovales. Garnissez de compote de pommes. Repliez et soudez les chaussons. Retournez les chaussons et posez-les sur une plaque. Dorez avec les œufs battus. Rayez avec le dos d'un couteau la surface du chausson. Piquez avec la pointe d'un couteau en 2 à 3 endroits, cela vous permettra d'avoir un beau feuilletage. Préchauffez le four ventilé à 230 °C. Faites cuire à 180 °C environ 30 min en ventilation 2. Badigeonnez de sirop à la sortie du four.

LE KOUGLOF

de Stéphane Vandermeersch (Paris)

POUR : **4 KOUGLOFS DE 22 CM OU 8 KOUGLOFS DE 16,5 CM**
PRÉPARATION : **40 MIN**
REPOS : **2 NUITS**
CUISSON : **30 À 45 MIN**

POUR LE SIROP À BOSTOCK
2 kg d'eau
3 kg de sucre semoule
270 g de poudre d'amandes
180 g d'eau de fleur d'oranger

POUR LA PÂTE À KOUGLOF
1 kg de farine
100 g de sucre
20 g de sel
40 g de levure
10 œufs
32 g d'eau de fleur d'oranger
500 g de beurre
400 g de raisins blonds

POUR LA FINITION
QS de sucre glace
500 g de beurre clarifié
QS d'amandes et noisettes entières

LE SIROP À BOSTOCK

✣ Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Arrêtez l'ébullition et incorporez la poudre d'amandes et l'eau de fleur d'oranger. Laissez refroidir. Conservez au réfrigérateur si le sirop n'est pas utilisé dans la journée.

LA PÂTE À KOUGLOF (LA VEILLE)

✣ Mettez les œufs et la fleur d'oranger au fond de la cuve. Ajoutez les poudres : farine, sucre, sel, levure (attention, le sel et la levure ne doivent pas être en contact), puis pétrissez la pâte à kouglof pendant 4 min en 1re vitesse. Lorsque la pâte commence à se

décoller des bords de la cuve, ajoutez le beurre. Pétrissez 6 min en 2e vitesse. La pâte, assez ferme, va s'assouplir avec l'incorporation du beurre.

✣ Arrêtez le batteur et ajoutez les raisins blonds, puis reprenez le pétrissage en 1re vitesse afin d'obtenir un mélange homogène. Débarrassez, réservez au froid pendant 12 h à 5 °C.

LA PÂTE À KOUGLOF

✣ Sortez la pâte du réfrigérateur, mettez de la farine sur le plan de travail puis divisez-la en quatre ou en huit selon le nombre de kouglofs que vous souhaitez faire. Beurrez les moules avec du beurre pommade. Disposez quelques amandes entières et quelques noisettes au fond du moule. Boulez les portions de pâte à kouglof. Percez chacune avec le pouce puis introduisez-les dans les moules à kouglof. Une fois dans le moule, appuyez sur la pâte pour chasser l'air. Faites pousser pendant 2 h à 30 °C. Faites cuire à 180 °C de 30 à 45 min selon la taille. Démoulez et laissez refroidir.

✣ Trempez légèrement votre kouglof dans du beurre clarifié en l'attrapant par le côté, et en réalisant deux tours complets dans le beurre. Il ne faut pas trop imbiber le kouglof. Laissez égoutter sur une grille ou une feuille. Trempez-le de la même façon dans le sirop à bostock en réalisant environ 10 tours pour bien imbiber le kouglof. Si vous avez conservé le sirop au frais, réchauffez-le puis remuez-le avant le trempage. Laissez égoutter sur une grille. Saupoudrez légèrement de sucre glace.

LE PITHIVIERS

Recette extraite de « Je passe mon CAP Pâtissier candidat libre » aux éditions Alain Ducasse

POUR : **6 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H 20**
CUISSON : **40 À 45 MIN**
REPOS : **2 H 45**

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE
250 g de beurre sec
7,5 g de sel
375 g de farine
140 g d'eau
1 œuf battu pour la dorure

POUR LA CRÈME D'AMANDE
75 g de beurre
75 g de sucre semoule
Quelques gouttes de vanille liquide
75 g d'œufs
75 g de poudre d'amandes
10 g de farine
5 g de rhum

POUR LE SIROP POUR LUSTRER
20 g d'eau
20 g de sucre semoule

LE SAVIEZ-VOUS ?
Le pithiviers est très proche de la galette des Rois, au détail près des bords dentelle… Par ailleurs, la galette des Rois est souvent garnie de frangipane, un mélange de crème d'amande et de crème pâtissière.

LE JOUR J
Prévoyez de démarrer le feuilletage assez rapidement pour pouvoir respecter les temps de pause.

LA PÂTE FEUILLETÉE

✣ Réalisez la pâte feuilletée *(voir technique détaillée page 48).*

LA CRÈME D'AMANDE

✣ Crémez le beurre en fouettant pour réaliser un beurre pommade. Ajoutez le sucre et les graines de la gousse de vanille, puis mélangez au fouet. Ajoutez l'œuf battu en fouettant. Incorporez la poudre d'amande et la farine. Versez le rhum, mélangez à nouveau et réservez. Garnissez-en une poche munie d'une douille unie et réservez au réfrigérateur.

LE SIROP

✣ Réalisez un sirop à 30° : versez l'eau dans la casserole. Ajoutez le sucre. Mélangez bien pour dissoudre le sucre. Mettez à chauffer jusqu'à ébullition, pour que le sucre soit totalement dissous.

LE MONTAGE ET LA CUISSON

✣ Abaissez la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur. Détaillez 2 carrés de 30 cm de côté. Taillez 2 disques de 25 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un cul-de-poule retourné. Posez un disque de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson. À l'aide d'un pinceau, dorez tout le pourtour sur 1 cm de large avec de l'œuf battu. Pochez la crème d'amande en spirale sur la surface non dorée. Déposez le second disque de pâte. Appuyez sur les bords pour bien les souder. Avec le côté non tranchant d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre, marquez des demi-cercles sur tout le pourtour du pithiviers. Passez 10 min au congélateur. Passez la pointe d'un couteau sur ces marques pour enlever l'excédent de pâte et finaliser les bords festonnés. À l'aide d'un pinceau, dorez la pâte avec de l'œuf battu. Chiquetez la pâte en réalisant de petites entailles au couteau sur tout le pourtour. Mettez au réfrigérateur pendant 15 à 20 min. Dorez à nouveau avec de l'œuf battu. Réalisez des décors avec la pointe d'un couteau. Faites quelques entailles dans la pâte, puis laissez reposer 40 min au réfrigérateur. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Enfournez et laissez cuire 15 min, puis poursuivez la cuisson à 170 °C (th. 6) pendant 25 à 30 min. À la sortie du four, lustrez le pithiviers avec le sirop à l'aide d'un pinceau et débarrassez sur une grille.

KARAROLL'S « VERSION BRIOCHE »

Par Nicolas Haelewyn (Époque Karamel, Paris)

POUR **: 15 KARAROLL'S**
PRÉPARATION : **3 H**
CUISSON : **18 MIN**
REPOS : **12 H**

USTENSILES
15 cercles de 70 mm
1 poche
1 thermomètre

POUR LA PÂTE À BRIOCHE FEUILLETÉE
75 g d'œufs
150 g de lait entier
5 g de sel fin
25 g de sucre semoule
410 g de farine pâtissière
20 g de levure boulangère
35 g de beurre fin fondu

POUR LE TOURAGE
250 g de beurre de tourage

POUR LE FAÇONNAGE
QS de beurre pommade
QS de cassonade

POUR LE CRÉMEUX KARAMEL BLOND
180 g de lait
165 g de crème
½ gousse de vanille
125 g de sucre semoule
50 g de jaunes d'œufs
25 g d'amidon de maïs
2 g de fleur de sel
185 g de beurre froid

POUR LE KARAMEL À TARTINER
50 g de crème
1 gousse de vanille
100 g de sucre
15 g d'eau
20 g de glucose
60 g de beurre
1 g de fleur de sel

POUR LA FINITION
QS de fruits secs, chocolat, granola…

LA PÂTE À BRIOCHE

✣ Dans le bol d'un batteur muni du crochet, versez, dans l'ordre, les œufs, le lait, le sel, le sucre, la farine et la levure, démarrez le pétrissage en vitesse 1, mélangez l'ensemble des ingrédients puis ajoutez le beurre fondu froid et laissez pétrir à vitesse lente pendant environ 10-12 min jusqu'à décollement de la

pâte de la paroi de la cuve.
✣ Débarrassez dans un cul-de-poule (ou un saladier), filmez au contact puis laissez à température ambiante pendant environ 1 h
✣ Faites échapper les gaz contenus dans la pâte en la rabattant, filmez à nouveau puis laissez reposer 2 h au réfrigérateur.

LE TOURAGE
✣ À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapotez le beurre pour l'assouplir et donnez-lui une forme carrée d'une hauteur d'environ 2 cm. Étalez la pâte à brioche en un carré d'une superficie 2 fois supérieure au beurre, placez le beurre de tourage au centre puis enfermez le beurre avec les coins de la pâte à la manière d'un pliage « enveloppe ».
✣ Abaissez la pâte et réalisez un premier tour simple (repliez la pâte en 3), laissez reposer 1 h au réfrigérateur, puis renouvelez l'opération 2 fois et laissez reposer durant 2 h au réfrigérateur.

LE FAÇONNAGE
✣ Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur environ, détaillez des bandelettes de 38 x 3 cm et enroulez-les à la manière d'un escargot.
✣ Appliquez du beurre pommade sur l'intérieur des cercles à l'aide d'un pinceau puis trempez-les dans de la cassonade.
✣ Déposez les cercles sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé puis placez un rouleau de pâte dans chacun.
✣ Faites « lever » la pâte dans une ambiance chaude (29-30 °C) et légèrement humide pendant 2 à 3 h puis faites cuire au four chaleur tournante pendant 18 min à 180 °C.

LE CRÉMEUX
✣ Portez la crème et le lait à ébullition puis faites infuser la demi-gousse de vanille grattée et vidée.
✣ Réalisez un caramel à sec avec le sucre puis décuisez avec la crème et le lait chaud.
✣ Mélangez les jaunes d'œufs et l'amidon de maïs puis délayez avec un peu de caramel décuit. Versez dans le caramel restant dans la casserole et faites cuire à la manière d'une crème pâtissière (attention aux grumeaux).
✣ Ajoutez le beurre froid en morceaux et la fleur de sel. Mixez.
✣ Réservez au réfrigérateur pendant 6 h minimum.

LE KARAMEL À TARTINER
✣ Portez la crème à ébullition et faites infuser la gousse de vanille grattée et vidée.
✣ Dans une casserole, versez l'eau, le sucre et le glucose, faites cuire jusqu'à obtenir un caramel blond (185 °C) puis décuisez avec la crème chaude avant de recuire l'ensemble durant 1 min.
✣ Terminez en incorporant le beurre en morceaux et la fleur de sel. Versez en poche et réservez à température ambiante.

MONTAGE
✣ Une fois les brioches cuites, enlevez les cercles à l'aide d'un petit couteau. Versez le crémeux caramel en poche puis garnissez chaque brioche par le fond. Terminez en déposant un filament de Karamel à tartiner sur le dessus de chaque brioche avant de venir coller selon vos goûts, des éclats de fruits secs grillés, de chocolat, du granola, etc.

CONSEIL
✣ Conservez à température ambiante, et dévorez les Kararoll's tièdes sans attendre !

LA GALETTE DES ROIS

Par Philippe Conticini (Paris)

POUR : **UNE GALETTE**

POUR LE FEUILLETAGE (L'AVANT-VEILLE)
90 g de farine T45
210 g de farine T55
6 g de fleur de sel
45 g de sucre semoule
120 g d'eau
5 g de crème liquide
240 g de beurre de tourage
1 œuf, pour la dorure.

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE
75 g de lait demi-écrémé
12 g de jaune d'œuf
5 g de sucre semoule
3 g de farine T55
4 g de fécule de maïs
1 gousse de vanille
3 g de rhum brun

POUR LA FRANGIPANE
38 g de beurre
64 g de poudre d'amande
43 g de sucre glace
38 g d'œufs
9 g de rhum brun
100 g de crème pâtissière

LE FEUILLETAGE (L'AVANT-VEILLE)
✣ *NDLR : Les temps de pause donnés par Philippe Conticini sont les temps maximums qu'il recommande pour un résultat parfait. Lors de l'examen du CAP, il conseille de faire les étapes du tourage le jour 1, et d'abaisser et détailler la pâte le jour 2. Le plus important, c'est que les temps de repos entre chaque tour (même courts, 30 min à 1 h) soient identiques. N'oubliez pas que les examinateurs notent votre technique autant que le résultat obtenu et que vous aurez tout le loisir, lors de l'entretien final, d'expliquer comment vous feriez si vous aviez davantage de temps ou d'autres moyens techniques.*
✣ Dans la cuve du batteur, placez les farines, le sucre et la fleur de sel. Placez le crochet et faites tourner à vitesse lente tout en incorporant les liquides petit à petit. Faites travailler le moins possible la pâte afin de lui donner le moins de corps possible. Débarrassez la pâte sur le plan de travail. Filmez puis laissez-les reposer au réfrigérateur 24 h.
✣ Le lendemain, tapez le beurre de tourage à l'aide d'un rouleau afin de l'assouplir. Étalez la pâte de deux fois la taille du beurre, placez le beurre au centre puis enfermez-le dans la pâte.
✣ Réalisez un tour simple. Filmez le pâton puis laissez-le reposer 1 h au réfrigérateur. Redonnez un autre tour simple, filmez à nouveau le pâton puis laissez-le reposer toute une nuit au réfrigérateur.
Le lendemain, réalisez la même opération. (Donnez 2 tours simples puis laissez reposer si possible de nouveau 24 h). Donnez un dernier tour simple, laissez reposer une heure au réfrigérateur, puis abaissez la pâte. Détaillez un rond de feuilletage de diamètre 22 cm puis placez-le sur une grille recouverte d'une feuille de papier cuisson. Détaillez ensuite un rond de feuilletage de 22 cm de diamètre puis placez-le sur une grille recouverte d'une feuille de papier cuisson en lui donnant un quart de tour. Placez-les au réfrigérateur et laissez-les reposer au minimum 1 h avant de faire le montage.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE
✣ Dans une casserole, faites infuser le lait et la vanille fendue et grattée pendant 30 min. Portez ensuite à frémissement. Dans un cul-de-poule, mélangez les jaunes avec le sucre puis incorporez la farine et la fécule de maïs. Retirez la gousse de vanille de la casserole, ajoutez le rhum puis versez le lait chaud sur le mélange précédent, puis remettez le tout à cuire. Débarrassez la crème filmée au contact au réfrigérateur.

LA FRANGIPANE
✣ Dans un cul-de-poule, mélangez la crème pâtissière avec le rhum. Dans la cuve du batteur et à la feuille, crémez le beurre avec le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amande puis les œufs et enfin la crème pâtissière. Réservez au frais.

MONTAGE DE LA GALETTE
✣ Fleurez le plan de travail, disposez les ronds de feuilletage. Humidifiez à l'eau légèrement les bords des ronds de feuilletage à l'aide d'un pinceau. Pochez au centre un tourbillon de crème frangipane à l'aide de la douille 14. Placez le rond de feuilletage par-dessus et fermez les galettes en les soudant à l'aide de la tranche de la main sans trop appuyer afin de ne pas casser les feuillets de pâte. Retournez la galette, enlevez le surplus de farine, puis dorez une première fois. Placez-la au

réfrigérateur 1 h puis renouvelez l'opération. Rayez votre galette puis piquez-la à 5 reprises. Placez-la au congélateur. Cuisez 20 min à 180 °C puis 30 à 40 min à 160 °C. À la sortie du four, saupoudrez-la de sucre glace et placez-la au four à 250 °C pendant quelques minutes (jusqu'à l'obtention d'un miroir brillant).

LES CROISSANTS

Par Philippe Conticini (Paris)

POUR : **26 CROISSANTS**

POUR LA POOLISH
200 g de farine T55
200 g d'eau
4 g de levure fraîche

POUR LA PÂTE À CROISSANTS
500 g de farine T45
500 g de farine T55
25 g de sel
150 g de sucre semoule
37 g de levure boulangère
70 g de beurre
543 g d'eau
600 g de beurre de tourage
1 œuf, pour la dorure.

DÉROULÉ
✣ Réalisez le mélange de votre poolish la veille. Le lendemain, versez dans le le bol du robot, versez la poolish, la levure, puis recouvrez-la avec les farines, le sel, le sucre, l'eau et le beurre préalablement fondu mais froid au moment de l'incorporation à la pâte. Mélangez à l'aide du crochet, à vitesse lente pendant 4 min. Puis 8 min en vitesse moyenne. Laissez alors pointer 40 min au frigo.
✣ Sortez le beurre de tourage 1 h avant, étalez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en lui donnant la forme d'un rectangle de 1 cm d'épaisseur. Disposez ce rectangle de beurre au milieu du rectangle de pâte, puis réalisez le premier tour en repliant, bord à bord, chaque extrémité de pâte vers le centre du beurre, sans les superposer. Réalisez un premier tour double, que vous placez ensuite 45 min au frigo pour le repos. Réalisez ensuite un tour simple puis remettez 45 min au frigo. Étalez la pâte, 111 cm de largeur et de 26 cm de hauteur. Taillez des triangles de 26 cm/ 8,5 cm. Au final, vous devez obtenir 26 croissants.

MONTAGE
✣ Faites une petite entaille au couteau de 1 cm de long au milieu de la base du croissant, puis étirez délicatement la pâte de la base vers la pointe, afin d'obtenir une plus grande longueur de la pâte. Puis roulez l'ensemble de la base vers le sommet. La pointe du sommet, ainsi roulée, doit être positionnée à la limite intérieure du croissant, mais surtout pas placée entièrement en dessous du croissant, sinon ce dernier ne pourrait pas gonfler pendant la cuisson. Laissez pousser 2 h en chambre de pousse à 25 °C.
✣ Dorez la surface des croissants à l'œuf battu. Enfournez à 210 °C puis descendre à 180 °C pendant 12 min selon votre four.

LE PAIN AUX RAISINS

Par Philippe Conticini (Paris)

POUR : **16 PAINS AUX RAISINS**

POUR LA BRIOCHE (LA VEILLE)
1000 g de farine T45
25 g de sel
150 g de sucre semoule
40 g de levure boulangère
600 g d'œufs
500 g de beurre

POUR LES RAISINS MACÉRÉS
600 g de raisins
40 g de rhum brun

POUR LA CRÈME VANILLE
263 g de lait ½ écrémé
1 gousse de vanille
42 g de jaunes d'œuf
44 g de sucre semoule
11 g de fécule de maïs
11 g de farine de blé type 55
6 g de gélatine
26 g de beurre bien froid

LA BRIOCHE (LA VEILLE)
✣ Dans la cuve du batteur, au crochet, fraser avec la levure, la farine, le sucre, le sel et les œufs puis pétrir 5mn à vitesse moyenne. Ajoutez progressivement le beurre ramolli et pétrissez jusqu'à décollement de la pâte. Votre pâte ne doit pas dépasser les 24 °C. Faites pointer 30mn à température ambiante. Donnez un rabat puis étendez sur une plaque jusqu'au lendemain au frigo.

LES RAISINS MACÉRÉS
✣ Faites macérer les raisins dans le rhum pendant 2 h 30.

LA CRÈME VANILLE
✣ Faites infuser la vanille et le lait pendant 30mn. Mélangez les jaunes, le sucre puis la fécule de maïs et la farine. Versez 1/3 du lait chaud sur ce mélange, puis remettez le tout à cuire. Réalisez une crème pâtissière, ajoutez la gélatine et le beurre froid. Mixez. À froid, foisonnez votre crème dans une cuve froide pendant 1 min. Placez-la 1 h au frais puis renouvelez l'opération.

LE MONTAGE
✣ Étalez votre brioche sur 5 mm d'épaisseur et 40 cm de long. Étalez votre crème vanille foisonnée et parsemez de raisins au rhum. Roulez l'ensemble pour obtenir un boudin de 8 cm de diamètre puis placez le tout 30 min au frais. Détaillez des tronçons de 2,5 cm d'épaisseur de 110g, ce qui nous fait 16 pains aux raisins. Mettre en pousse dans des cercles de 12 cm de diamètre pendant 2 h à 25 °C. Dorez vos pains aux raisins puis faites cuire à 180 °C pendant 12mn.

ENTREMETS

MOKA AU CAFÉ ET BISCUIT MOELLEUX AU GRUE DE CACAO

Par Carl Marletti (Paris)

POUR : **1 ENTREMETS DE 6/8 PARTS**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **40 À 50 MIN**
REPOS : **1 NUIT + 40 MIN**

POUR LE CRÉMEUX AU CAFÉ (LA VEILLE)
80 g de jaunes d'œufs
35 g de sucre semoule
170 g de lait
170 g de crème fleurette
40 g de grains de café
5 g de café soluble
4 g de gélatine en feuille
140 g de chocolat de couverture (Valrhona, Tanariva)
100 g de beurre

POUR LE BISCUIT AU CHOCOLAT
190 g de jaunes d'œufs
60 g de poudre d'amandes
105 g de sucre semoule
45 g de poudre de cacao
130 g de beurre doux
70 g de chocolat de couverture (Valrhona, Taïnori)
90 g de blancs d'œufs

POUR LA CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ
250 g de sucre semoule
370 g de beurre doux
125 g de blancs d'œufs
50 g d'eau
5 g de café soluble
2 g d'essence de café

POUR LE MONTAGE
740 g de crémeux café
300 g de crème au beurre café (+ le reste pour la décoration)
30 g de grué de cacao
50 g de pralin noisette

LE CRÉMEUX AU CAFÉ (LA VEILLE)

✣ Faites torréfier les grains de café au four à 150 °C pendant 10 min pour en développer les arômes. Concassez-les. Portez le lait et la crème à frémissement avec la moitié du sucre, le café soluble. Ajoutez les grains de café torréfiés concassés. Couvrez et laissez infuser hors du feu 10 min. Dans un autre bol, blanchissez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre, réservez. Une fois le café infusé, passez l'ensemble au chinois étamine, puis remettez dans une casserole et portez de nouveau à ébullition. Réalisez une crème anglaise en cuisant les deux mélanges à la nappe, soit à 82/85 °C maximum. Ajoutez la gélatine préalablement ramollie et bien essorée. Passez au chinois la crème anglaise gélifiée et versez-la en 2 fois sur le chocolat. Ajoutez le beurre. Mixez l'ensemble. Laissez refroidir une nuit dans un récipient recouvert de film alimentaire.

LE BISCUIT AU CHOCOLAT

✣ Montez au ruban la poudre d'amandes, 60 g de sucre et les jaunes d'œufs. Tamisez la poudre de cacao. Faites fondre le chocolat de couverture et le beurre ensemble à la casserole. Montez les blancs d'œufs et le reste de sucre en un mélange bien ferme. Mélangez délicatement ⅓ du mélange aux amandes avec les blancs montés en neige, puis incorporez le reste, toujours doucement. Ajoutez la poudre de cacao petit à petit tout en mélangeant. Versez le mélange dans le chocolat fondu. Fouettez, la texture doit être lisse. Sur un tapis de cuisson posé sur une plaque de four, garnissez à la poche à douille un cercle Inox de 20 cm de diamètre sur 4,5 cm de hauteur, beurré et sucré. Étalez à la spatule. Faites cuire 40 à 50 min à 170 °C. Vérifiez la cuisson du gâteau avec une pointe de couteau. Elle doit ressortir sèche. Sortez le biscuit du four et laissez-le refroidir.

LA CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ

✣ Faites cuire le sucre et l'eau à 121 °C. Versez sur les blancs d'œufs montés bien fermes. Attendez 5 min et ajoutez le beurre en morceaux dans la meringue et montez l'ensemble jusqu'à refroidissement. Versez le café préalablement dilué avec un peu d'eau chaude ainsi que l'essence de café. L'ensemble doit être lisse et homogène. Réservez.

LE MONTAGE

✣ À l'aide de règles, tranchez le biscuit au chocolat en 4.
✣ Découpez des disques avec un cercle de 19,5 cm pour ôter la croûte. Seuls 3 disques sont utilisés dans la recette.
✣ Posez une bande de Rhodoïd à l'intérieur du même cercle et chemisez de crème au beurre café. Laissez 10 min au congélateur.
✣ Mélangez bien au fouet la crème au beurre avec le crémeux café.
✣ Posez un disque de biscuit dans le cercle enduit. Garnissez de crème café avec une poche à douille. Parsemez d'une poignée de grué de cacao. Recouvrez avec un 2e disque. Enfoncez-le un peu dans la crème. Garnissez à nouveau de crème. Ajoutez le grué de cacao. Couvrez avec le troisième disque de biscuit. Garnissez à nouveau de crème, directement à la spatule.
✣ Entreposez 30 min au congélateur.
✣ Ôtez le Rhodoïd et le cercle. Pour la finition et la décoration, à l'aide d'une poche à douille, dressez des flammes de crème. Parsemez de pralin noisette sur le dessus et les côtés. Ajoutez des grains de café dorés (facultatif).

LE TONKA

Par Nicolas Boucher et Jérémy Del Val (Époque Maison Dalloyau, Paris)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **30 MIN**
REPOS : **1 NUIT POUR LA GANACHE**

POUR LA GANACHE MONTÉE CARAMEL À LA FLEUR DE SEL (LA VEILLE)
85 g de lait entier
1/2 gousse de vanille de Madagascar
40 g de sucre semoule
66 g de chocolat blanc Opalys
60 g de chocolat blond Orelys
135 g de crème liquide à 33 %
1 pincée de fleur de sel de Guérande

POUR LE BISCUIT AU CHOCOLAT SANS FARINE
115 g de blancs d'œufs
120 g de sucre semoule
80 g de jaunes d'œufs
35 g de cacao en poudre

POUR LE GIANDUJA MAISON
250 g de noisettes du Piémont
60 g de sucre glace
85 g de chocolat au lait Jivara
85 g de beurre de cacao

POUR LE CROUSTILLANT FEUILLANTINE
50 g de chocolat blanc Opalys
70 g de gianduja
70 g de praliné amandes-noisettes (60/40)
80 g de pailleté feuillantine

POUR LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ILLANKA ET TONKA
60 g de lait entier
35 g de crème liquide à 33 %
2 g de fève tonka
60 g de jaunes d'œufs
38 g de sucre semoule
195 g de chocolat Illanka à 63 % pur Pérou
275 g de crème fluide

POUR LE ROCHER AU CHOCOLAT NOIR
140 g d'amandes hachées
465 g de chocolat Illanka à 63 %
46 g de beurre de cacao
32 g d'huile de pépins de raisin

POUR LE MONTAGE
QS de noisettes dorées

LA GANACHE MONTÉE CARAMEL À LA FLEUR DE SEL (LA VEILLE)

✣ Faites infuser la vanille dans le lait chaud. En parallèle, réalisez un caramel à sec avec le sucre. Faites-le décuire avec le lait vanillé bouillant. Faites fondre légèrement les chocolats puis versez le mélange lait-caramel sur les chocolats. Passez au mixeur plongeant en ajoutant la crème froide, puis la fleur de sel. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.

LE BISCUIT AU CHOCOLAT SANS FARINE

✣ Dans la cuve d'un robot, montez les blancs d'œufs en neige et serrez-les avec le sucre semoule. Ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez à la Maryse. Puis ajoutez délicatement la poudre de cacao tamisée. Étalez le biscuit sur une feuille Silpat sur environ 5 mm d'épaisseur. Faites cuire 10 min à 180 °C. À l'aide d'un cadre à pâtisserie, découpez un carré de 18 x 18 cm. Réservez.

LE GIANDUJA MAISON

✣ Torréfiez les noisettes à 160 °C pendant environ 10 à 15 min. À la sortie du four, versez les noisettes dans un torchon, frottez-les entre elles pour retirer la majeure partie de la peau puis, dans la cuve d'un robot-coupe, mixez-les avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une masse grossière. Lorsque vous mixez les fruits à coque, prenez garde à ne pas dépasser 45 °C. Faites fondre le chocolat et le beurre de cacao puis ajoutez-les dans la cuve. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide.
✣ Conseil : conservez le surplus de gianduja maison dans un pot fermé hermétiquement que vous placerez dans un endroit sec et frais.

LE CROUSTILLANT FEUILLANTINE

✣ Faites fondre le chocolat blanc avec le gianduja puis ajoutez le praliné et la feuillantine. Mélangez.

LA MOUSSE CHOCOLAT NOIR ILLANKA ET TONKA

✣ Dans une casserole, portez le lait et la crème à ébullition. Ajoutez la fève tonka et laissez infuser pendant 10 min. En parallèle, mélangez rapidement les jaunes d'œufs avec le sucre. À travers un

chinois, versez le lait sur les jaunes, mélangez puis reversez dans la casserole. Réalisez une crème anglaise cuite à la nappe, c'est-à-dire à 83-85 °C. Faites fondre le chocolat. Versez en plusieurs fois la crème anglaise sur le chocolat noir fondu puis passez la préparation au mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et élastique. Laissez le mélange refroidir à 30-32 °C. Pendant ce temps, montez la crème fluide. Ajoutez délicatement la crème fouettée au mélange précédent.

LE ROCHER CHOCOLAT NOIR

✣ Torréfiez les amandes hachées à 160 °C pendant environ 10 à 15 min. Faites fondre la couverture chocolat avec le beurre de cacao, ajoutez l'huile et les amandes hachées. Mélangez.

LE MONTAGE

✣ Étalez le croustillant dans le carré de 18 x 18 x 3 cm. Posez le biscuit par-dessus. Appuyez avec un carton pour que le biscuit colle bien au croustillant. Garnissez à hauteur du moule de mousse Illanka-tonka. Lissez avec une spatule coudée. Bloquez 2 à 3 h au congélateur. Décadrez. Faites chauffer le rocher à 35 °C puis versez-le dans un plat à gratin. Plantez deux piques à brochette dans l'entremets puis trempez les bords dans le rocher. Dans un grand saladier, montez au fouet la ganache montée souple et réalisez des points avec une douille de Ø12. Décorez avec des noisettes dorées.

CHEESECAKE POMELO

Par François Perret (Le Ritz, Paris)

POUR : **10 PARTS**
PRÉPARATION : **4 H ENV.**
CUISSON : **25 MIN**
CONGÉLATION : **4 H**
RÉFRIGÉRATION : **4 H**

POUR LA MARMELADE DE POMELOS (LA VEILLE)

3 pomelos
115 g de sucre semoule
2 g de pectine jaune
2 feuilles de gélatine

POUR LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)

150 g de beurre fin
95 g de sucre glace
½ gousse de vanille
0,5 g de fleur de sel
1 œuf
250 g de farine T55
30 g de poudre d'amandes

POUR LE CRUMBLE (LA VEILLE)

125 g de farine
100 g de sucre roux
100 g de beurre fin pommade

POUR LE GLAÇAGE POMELO ROSE

175 g de sirop de glucose
115 g de jus de pamplemousse
85 g de sucre semoule
55 g d'eau
4 feuilles de gélatine
175 g de chocolat blanc
85 g de lait concentré sucré

POUR LE SABLÉ CHEESECAKE

250 g de pâte sucrée cuite et froide
80 g de crumble cuit et froid
45 g de beurre clarifié

POUR LA MOUSSE CHEESECAKE

330 g de Bon Bresse (ou un autre fromage frais)
110 g de sucre semoule
3 feuilles de gélatine
420 g de crème fleurette d'Étrez
20 g de sucre glace

LA MARMELADE DE POMELOS (LA VEILLE)

✣ Prélevez les zestes des pomelos. Pelez les pomelos à vif pour ôter l'albédo (partie blanche), enlevez le cœur. Hachez grossièrement 300 g de chair. Faites blanchir les zestes 3 fois, départ eau froide, en renouvelant l'eau à chaque fois. Faites cuire la chair, les zestes hachés, le sucre et la pectine préalablement mélangés. Mixez l'ensemble lorsqu'il commence à compoter puis laissez cuire jusqu'à obtenir une consistance légèrement épaisse. Incorporez la gélatine réhydratée.
✣ Coulez en moule silicone plat sur une épaisseur de 2 mm et réservez au congélateur pour 2 h environ.
✣ Quand la marmelade a durci, découpez-la en carrés de 4,5 cm à l'aide d'une bicyclette (diviseur à pâte extensible).

LA PÂTE SUCRÉE (LA VEILLE)

✣ Mélangez le beurre pommade, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille et la fleur de sel. Ajoutez l'œuf. Terminez en incorporant délicatement la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé (ou papier guitare) sur une épaisseur de 2 cm et réservez 1 h au réfrigérateur. Faites cuire sur plaque durant 8 min (jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée) dans un four préchauffé à 155 °C.

LE CRUMBLE (LA VEILLE)

✣ Mélangez le beurre pommade, le sucre et la farine jusqu'à obtention d'un appareil homogène puis étalez sur 2 cm. Faites cuire sur plaque recouverte d'un papier sulfurisé durant 8 min (jusqu'à coloration) dans un four préchauffé à 155 °C.

LE GLAÇAGE POMELO ROSE

✣ Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Dans une casserole, portez le sucre, le glucose, le jus de pamplemousse et l'eau à ébullition puis faites cuire jusqu'à 103 °C. Versez le sirop sur le lait concentré et le chocolat blanc. Mixez puis ajoutez la gélatine égouttée et mixez à nouveau. Réservez au réfrigérateur.

LE SABLÉ CHEESECAKE

✣ Émiettez le crumble. Réduisez la pâte sucrée en poudre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajoutez le beurre clarifié et mélangez avec le crumble. Répartissez dans les emporte-pièce de 6 x 6 x 1 cm déposés sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et faites cuire durant 7 min dans un four préchauffé à 170 °C. Laissez refroidir dans les cadres.

LA MOUSSE CHEESECAKE

✣ Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un grand volume d'eau froide. Dans un cul-de-poule posé sur un bain-marie, faites fondre le Bon Bresse et le sucre semoule puis ajoutez la gélatine égouttée. Laissez refroidir. Montez la crème fleurette en chantilly mousseuse avec le sucre glace en conservant une texture mousseuse. Mélangez les deux appareils à une température de 26 °C puis versez en poche. Pour obtenir une texture légère et optimiser le mélange du fromage frais et de la chantilly, veillez à ne pas trop monter cette dernière et à la conserver « mousseuse ».

MONTAGE ET FINITION

✣ Coulez la mousse cheesecake dans les cadres de 6 x 6 x 2 cm. Insérez un carré de marmelade puis recouvrez de mousse. Réservez au congélateur 2 h environ. Sortez les mousses cheesecake du congélateur, déposez-les sur une grille posée sur un récipient adapté, décerclez puis glacez chacune d'entre elles. Décerclez les sablés cheesecake puis déposez les mousses glacées sur chacun d'eux.
✣ Posez un emporte-pièce à la dimension du cheesecake puis déposez une belle quantité de chair de pomelo chinois égrainée. Tassez légèrement puis ôtez l'emporte-pièce. Réservez au frais.

L'ENTREMETS PÉCAN MANGUE PASSION

de Jimmy Mornet (Époque Park Hyatt Vendôme, Paris)

POUR : **8 PARTS**
PRÉPARATION : **2 H**
CUISSON : **20 MIN**
REPOS : **24 H**

POUR LE GLAÇAGE DULCEY (LA VEILLE)

100 g de lait entier
30 g de sirop de glucose
30 g d'eau
5 g de gélatine de poisson en poudre
120 g de chocolat Dulcey Valrhona
120 g de pâte à glacer ivoire
90 g de glaçage neutre

POUR LA GELÉE MANGUE PASSION
165 g de purée de mangues
160 g de purée de Passion
1 g de pectine
35 g de sucre semoule

POUR LE BISCUIT JOCONDE
140 g d'œufs entiers
100 g de sucre glace
105 g de poudre d'amandes
30 g de farine T55
90 g de blancs d'œufs
15 g de sucre semoule
15 g d'huile de pépins de raisin

POUR LE STREUSEL PÉCAN
20 g de farine T55
20 g de sucre glace
20 g de poudre de pécan
20 g de beurre
1 g de sel fin

POUR LE CROUSTILLANT PÉCAN
90 g de streusel pécan
135 g de noix de pécan torréfiées
90 g de feuilletine
90 g de Dulcey Valrhona
50 g de beurre de cacao
45 g de beurre

POUR LA MOUSSE PÉCAN DULCEY
35 g de crème UHT (1)
35 g de lait entier
45 g de jaunes d'œufs
190 g de Dulcey Valrhona
30 g de pâte de pécan
145 g de crème UHT (2)
3 g de gélatine de poisson en poudre
20 g d'eau

POUR LE MONTAGE
QS de noix de pécan
QS de décors en chocolat blanc et Dulcey

LE GLAÇAGE DULCEY (LA VEILLE)
✣ Mélangez l'eau froide et la gélatine en poudre puis laissez prendre au froid positif. Portez à ébullition le lait et le sirop de glucose. Ajoutez la masse gélatine. Réalisez une émulsion en versant en trois fois sur le chocolat et la pâte à glacer. Ajoutez le glaçage neutre. Mixez et conditionnez 24 h au froid positif.

LA GELÉE MANGUE PASSION
✣ Chauffez les deux purées ensemble à 40 °C. Mélangez la pectine et le sucre et ajoutez aux purées. Faites bouillir 2 min. Moulez directement dans des demi-sphères Flexipan de 4,5 cm. Remplissez également un moule à billes Flexipan pour le décor.

LE BISCUIT JOCONDE
✣ Émulsionnez les œufs avec le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes. Montez les blancs bien fermes avec le sucre semoule. Mélangez délicatement les deux masses. Incorporez l'huile. Étalez sur un tapis Silpat et cuisez au four à 180 °C. Emporte-piécez à 4,5 cm de diamètre, en gardant une bande par entremets pour le décor. Disposez les disques sur le dessus des inserts mangue Passion et conditionnez au froid négatif.

LE STREUSEL PÉCAN
✣ Mélangez tous les ingrédients. Disposez sur une plaque comme un crumble et cuisez à 150 °C jusqu'à obtenir une coloration dorée (entre 15 et 20 min).

LE CROUSTILLANT PÉCAN
✣ Mélangez les noix de pécan et le streusel broyés ainsi que la feuilletine. Faites fondre le beurre noisette. D'un autre côté, faites fondre le Dulcey et le beurre de cacao. Mélangez tous les éléments. Broyez l'ensemble et étalez entre 2 feuilles avec des réglettes de 5 mm. Emporte-piécez à 4,5 cm. Conditionnez au froid positif.

LA MOUSSE PÉCAN DULCEY
✣ Mélangez l'eau froide et la gélatine en poudre puis laissez prendre au froid positif. Réalisez une crème anglaise avec la crème(1), le lait et les jaunes. Ajoutez la masse gélatine. Émulsionnez en versant sur le Dulcey à moitié fondu et la pâte de pécan. Ajoutez délicatement et en plusieurs fois la crème (2) montée mousseuse.

LE MONTAGE
✣ Déposez le croustillant de 4,5 cm de diamètre au fond du cercle à entremets. Pochez un peu de mousse. Déposez l'insert mangue Passion et le biscuit. Coulez la mousse à hauteur du cercle et lissez. Conditionnez au froid négatif, démoulez une fois surgelé. Glacez les entremets. Parsemez de noix de pécan torréfiées calibrées. Enroulez une bandelette de biscuit Joconde à la base de l'entremets glacé. Sortez l'entremets 10 min avant la dégustation. Décorez de billes de gelée mangue Passion et de décors en chocolat blanc et Dulcey.

BAGATELLE AUX FRAISES

Par Guy Krenzer et Jean Christophe Jeanson (Époque Lenôtre, Paris)

POUR : **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **2 H**
REPOS : **2 H**
CUISSON : **25 MIN**

POUR LE BISCUIT AMANDES
3 œufs
80 g de sucre glace
80 g de poudre d'amandes
4 blancs d'œufs (soit 120 g de blancs d'œufs)
50 g de sucre semoule
60 g de farine

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE (POUR 750 G DE CRÈME)
1/2 litre de lait entier
6 jaunes d'œufs (soit 120 g)
100 g de sucre semoule
1/2 gousse de vanille Bourbon de Madagascar ou Tahiti
20 g de fécule de maïs
20 g de farine

POUR LA MERINGUE ITALIENNE
50 g de sucre
15 g d'eau
1 blanc d'œuf
1 c. à s. de jus de citron

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE (240 G)
100 g d'eau
80 g de sucre semoule
35 g de kirsch
25 g d'eau-de-vie de framboise

POUR LA CRÈME AU BEURRE
240 g de lait entier
250 g de sucre semoule
10 jaunes d'œufs
250 g de beurre pommade
75 g de meringue italienne

POUR LA CRÈME MOUSSELINE
125 g de crème pâtissière
350 g de crème au beurre
15 g d'eau-de-vie de framboise
10 g de beurre

POUR LA GELÉE DE FRUITS ROUGES
66 g de sucre en poudre
180 g de purée de fraises
90 g de masse gélatine
220 g de confiture de fraises des bois

POUR LA FINITION
700 g de fraises type Charlotte pour la tenue, Mara des Bois pour le goût
100 g de fraises des bois
150 g de pâte d'amande verte
QS de chocolat blanc
Quelques fraises pour le décor
Un décor en chocolat en forme de coccinelle

LE BISCUIT AMANDES
✣ Dans un cul-de-poule, disposez le sucre glace, la poudre d'amandes et les œufs. Fouettez pendant 10 minutes pour faire blanchir le mélange. Ajouter un peu de sucre en poudre dans les blancs pour les délier. Montez les blancs. A mi-chemin, rajoutez le reste de sucre et arrêtez quand les blancs ont la texture « bec d'oiseau ». Incorporez le mélange jaunes et sucre glace à la Maryse en soulevant bien la masse. Ajoutez doucement la farine tamisée et incorporez. Étalez en cadre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four 160 ° entre 12 et 15 minutes.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

✣ Dans un cule de poule, versez le sucre et les œufs blanchissez au fouet. Il est important de blanchir car cela disperse les molécules du jaune et cela permet ensuite de monter en température lors de la cuisson sans faire d'omelette. Ajoutez la fécule de maïs et la farine. Versez le lait brûlant, infusé avec la gousse de vanille. Remettez dans la casserole, refaites chauffer. Quand la crème commence à prendre, continuez de fouetter pendant 3 à 4 minutes en évitant que cela n'accroche. Débarrassez dans un récipient plat. Filmez au contact.

LA MERINGUE ITALIENNE

✣ Mélangez le sucre et l'eau. Faites cuire à 121 °C. Incorporez ce sirop de sucre aux blancs en continuant de battre. Laissez refroidir en battant.

LE SIROP D'IMBIBAGE

✣ Faites chauffer l'eau et le sucre. Stoppez la cuisson et ajoutez les alcools.

LA CRÈME AU BEURRE

✣ Faites blanchir les œufs avec le sucre. Versez le lait chaud pour réaliser une crème anglaise. Remettez sur feux doux et remuez doucement jusqu'à ce que la crème prenne de la texture. Fouettez le beurre pour le rendre pommade. Incorporez ensuite la crème anglaise bien refroidie et continuez de fouetter. Incorporez délicatement la meringue italienne.

LA CRÈME MOUSSELINE

✣ Incorporez la crème pâtissière et l'eau-de-vie à la crème au beurre. Pour éviter que la crème ne tranche, ajoutez un petit peu de beurre bouillant dans la masse.

LA GELÉE DE FRUITS ROUGES

✣ Mélangez la purée et le sucre et faites chauffer à feu doux. Ajoutez la gélatine fondue au four à micro-ondes. Ajoutez la confiture. Après avoir obtenu un mélange homogène, versez dans un bac et laissez refroidir.

LE MONTAGE

✣ Coupez le biscuit en deux rectangles égaux, et badigeonnez l'un d'eux de chocolat blanc fondu, côté doré. Retournez-le face chablonnée sur le plan de travail, placez-le dans un cadre et badigeonnez avec le sirop d'imbibage. Coupez la base des fraises. Pochez la crème sur le biscuit. Placez les fraises. Pochez le coulis entre les fraises. Placez des fraises des bois dans les interstices. Recouvrez de crème et lissez. Placez la deuxième partie du biscuit, face vers le bas, dans le cadre. Punchez et laissez reposer deux heures au réfrigérateur. Étalez finement la pâte d'amandes et saupoudrez-la de sucre glace codineige (anti humidité). Placez une feuille empreinte décor sur le dessus de la pâte d'amande, et passez un rouleau en appuyant bien, pour que les formes creusent la pâte d'amande. Recouvrez le gâteau d'une fine couche de reste de crème au beurre afin de l'isoler de la pâte d'amandes qui a tendance à trop absorber l'humidité. Déposez la feuille de pâte d'amande imprimée. Recouvrez d'une plaque et appuyez bien avec les mains pour tasser l'entremets. Laissez reposer 4 heures. Parez les bords du gâteau puis recouvrez généreusement de sucre glace codineige. Avec une règle en métal, retirez le surplus de sucre glace pour laisser apparaître les motifs. Posez les décors.

LE GÂTEAU FIGUE ET VERVEINE

Par Erwan Blanche et Sébastien Bruno (Boulangerie Utopie Paris)

POUR : **2 ENTREMETS DE 10 PERSONNES**
PRÉPARATION : **2 H**
CONGÉLATION : **1 H**
CUISSON : **30 MIN**

USTENSILES
2 cercles de 180 mm
2 cercles de 160 mm
2 moules en silicone Eclipse Silikomart 180 mm (45 mm de haut)
1 thermomètre de cuisson

POUR LA PÂTE SABLÉE AMANDE
125 g de sucre semoule
125 g de beurre
125 g de poudre d'amandes
125 g de farine
3 g de fleur de sel
7 g de levure chimique

POUR LE SABLÉ PRESSÉ
495 g de pâte sablée amande
185 g de praliné noix de pécan
165 g de feuillantine
60 g de beurre de cacao

POUR LES FIGUES RÔTIES
8 figues
5 cl de beurre clarifié
50 g de cassonade

POUR LE CRÉMEUX VERVEINE
250 g de lait entier
17 feuilles de verveine fraîche
3 c. à c. de zestes de citron jaune râpés
60 g de sucre semoule
40 g de jaunes d'œufs
20 g de fécule de maïs
4 g de gélatine de poisson (200 blooms)
23 g d'eau
90 g de beurre

POUR LA MOUSSE DE FIGUES
270 g de lait
160 g de jaunes d'œufs
200 g de sucre semoule
16 g de gélatine de poisson
96 g d'eau
640 g de purée de figues
400 g de crème fleurette à 30 % de MG

POUR LE GLAÇAGE FIGUE
250 g d'eau
250 g de purée de figues
300 g de sucre
15 g de pectine NH
8 g de jus de citron
1 g de poudre d'argent

POUR LE MONTAGE ET LA FINITION
2 figues
Quelques morceaux de pâte sablée
6-8 feuilles de verveine

LA PÂTE SABLÉE AMANDE

✣ Préchauffez votre four à 160 °C. Tamisez toutes les poudres ensemble, réunissez-les dans un cul-de-poule (ou un récipient adapté). Ajoutez le beurre froid en parcelles puis mélangez du bout des doigts afin d'obtenir une pâte sableuse. Déposez la pâte sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé et enfournez pour 25 à 30 min afin d'obtenir une belle coloration brune. Sortez du four, laissez refroidir et réservez quelques morceaux de pâte pour la décoration.

LE SABLÉ PRESSÉ

✣ Dans une casserole, chauffez le beurre de cacao jusqu'à 40 °C. Réduisez la pâte sablée en poudre, ajoutez le praliné et la feuillantine. Mélangez afin d'obtenir une texture homogène, puis incorporez le beurre de cacao. Répartissez dans les cercles en tassant bien. Réservez au réfrigérateur à une température de 4 °C.

LES FIGUES RÔTIES

✣ Coupez les figues en morceaux, badigeonnez-les de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau, saupoudrez de cassonade et enfournez pour 8 min.

LE CRÉMEUX VERVEINE

✣ Faites gonfler la gélatine dans l'eau froide. Portez le lait à ébullition, plongez-y les feuilles de verveine et les zestes de citron et laissez infuser durant 20 min. Passez au chinois, repesez le poids de lait initial et reportez le lait à ébullition avec la gélatine. Faites blanchir les jaunes et le sucre, incorporez la fécule puis versez le lait, mélangez puis reversez dans la casserole et faites cuire durant 2 min. Débarrassez dans un cul-de-poule, laissez refroidir jusqu'à 45 °C puis incorporez le beurre en parcelles et mixez. Coulez le crémeux dans les deux cercles de 160 mm. Ajoutez les figues rôties puis placez au congélateur pour 1 h.

LA MOUSSE DE FIGUES

✣ Portez le lait à ébullition dans une casserole, mélangez les œufs et le sucre, versez le lait bouillant, mélangez de nouveau,

puis reversez dans la casserole et faites cuire jusqu'à 85 °C. Ajoutez la gélatine, mélangez puis versez sur la purée de figues. Mélangez et laissez refroidir. Montez la crème fleurette en chantilly, puis incorporez-la à l'appareil précédent lorsque la température est redescendue à 25 °C. Réservez.

LE GLAÇAGE FIGUE

✣ Dans une casserole, placez l'eau, le jus de citron, la purée de figues et la moitié du sucre. Faites chauffer jusqu'à 50 °C. Mélangez la pectine au sucre restant. Ajoutez en pluie dans le sirop de figues tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, puis portez à ébullition durant 10 secondes. Ajoutez la poudre d'argent et mixez. Passez au chinois et réservez à température ambiante.
REMARQUE : Le mélange pectine, sucre et poudre d'argent va apporter du brillant au nappage.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ Commencez par répartir la moitié de la mousse de figues au deux tiers des moules en silicone. Insérez le crémeux verveine. Recouvrez de la mousse restante de manière à obturer le moule et placez au congélateur. Réchauffez le glaçage à 40-45 °C. Sortez l'entremets du congélateur, posez-le sur une grille et glacez-le. Déposez l'entremets sur le sablé pressé. Taillez les figues en fins quartiers puis déposez-les sur le gâteau avec les morceaux de sablé et les feuilles de verveine.

FORÊT-NOIRE

Recette extraite du livre Pâtisserie de Ferrandi aux éditions Flammarion

POUR : **6 À 8 PERSONNES**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **20 MIN**
RÉFRIGÉRATION : **30 MIN**
CONSERVATION : **24 H**

150 g de griottines

POUR LA GÉNOISE AU CHOCOLAT
100 g d'œufs
62 g de sucre
50 g de farine
6 g de fécule de maïs
6 g de cacao en poudre

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE
50 g d'eau
50 g de sucre
50 g de jus de griottine et d'amarena
25 g d'eau minérale

POUR LA GANACHE MONTÉE
92 g de crème liquide à 35 % de MG
8 g de sucre inverti
30 g de chocolat de couverture noir 58 %

POUR LA CHANTILLY À LA VANILLE
300 g de crème liquide à 35 % de MG
30 g de sucre glace
2 g de vanille liquide

POUR LA FINITION
QS de copeaux de chocolat
QS de griottines

LA GÉNOISE AU CHOCOLAT

✣ À l'aide d'un pinceau, beurrez le moule avec un beurre clarifié en remontant sur les parois. Laissez refroidir et farinez-le. Dans une bassine au bain-marie, montez les œufs au fouet avec le sucre. Veillez à ne pas dépasser 45 °C. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un ruban. À l'aide d'une Maryse, incorporez délicatement la farine, la fécule, et la poudre de cacao. Versez l'appareil à génoise dans le moule de 18 cm de diamètre et enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 minutes.

LE SIROP D'IMBIBAGE

✣ Dans une casserole, portez à ébullition tous les ingrédients et laissez refroidir.

LA GANACHE MONTÉE

✣ Dans une casserole, faites bouillir 30 g de crème liquide avec le sucre inverti puis ajoutez la couverture noire pour obtenir une ganache. Dans la cuve du robot muni du fouet, versez la ganache au chocolat refroidie avec le reste de la crème liquide bien froide et montez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

CHANTILLY À LA VANILLE

✣ Dans la cuve du robot muni du fouet, placez tous les ingrédients et montez le tout jusqu'à l'obtention d'une chantilly aérée et crémeuse.

MONTAGE

✣ Coupez la génoise en trois. À l'aide d'un pinceau, imbibez de sirop la première tranche de génoise. Étalez avec une palette la ganache et parsemez de griottines. Placez le deuxième disque de génoise, imbibez-le puis ajoutez une couche de chantilly. Placez le dernier disque de génoise, imbibez-le et masquez de chantilly. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes puis décorez avec des copeaux de chocolat

LE SUCCÈS NOISETTE

Par Sophie de Bernardi (Époque Le café de la Paix, Paris)

POUR : **10 SUCCÈS**

POUR LA GANACHE MONTÉE NOISETTE (LA VEILLE)
110 g de crème UHT
15 g de trimoline
100 g de chocolat lait
225 g de crème UHT

POUR LA DACQUOISE NOISETTE
140 g de sucre glace
60 g de poudre d'amande
60 g de poudre de noisette
160 g de blancs d'œufs
40 g de sucre semoule

POUR LE PRALINÉ FEUILLETINE
75 g de praliné noisette
125 g de chocolat lait
90 g de feuilletine
10 g de beurre de cacao

POUR LES NOISETTES TORRÉFIÉES
100 g de noisettes
Poudre d'or

POUR LE CHOCOLAT AU LAIT
QS de chocolat au lait

LA GANACHE MONTÉE NOISETTE (LA VEILLE)

✣ Mettez à chauffer les 110 g de crème UHT avec la trimoline. Une fois à ébullition, versez sur le chocolat lait puis mixez le tout. Incorporez le reste de la crème froide. Réservez 24 h.

LA DACQUOISE NOISETTE

✣ Tamisez les poudres avec le sucre glace.
✣ Montez les blancs d'œufs et serrez avec le sucre semoule. Puis ajoutez les poudres petit à petit. Moulez dans les moules à petite brioche parisienne (40 g par moule).
✣ Faites cuire au four à 160 °C pendant 15 min.

LE PRALINÉ FEUILLETINE

✣ Mettez à fondre le praliné noisette, le chocolat et le beurre de cacao. Une fois le tout fondu ajoutez la feuilletine.
✣ Étalez entre deux feuilles puis détaillez un rond de 65 mm de diamètre et un de 45 mm de diamètre par pièce.

LE CHOCOLAT AU LAIT

✣ Mettez à fondre le chocolat. Tablez. Détaillez des ronds de 65 cm et de 45 cm de diamètre. Posez sur les disques de praliné feuilletine. Réservez.

LES NOISETTES TORRÉFIÉES

✣ Mettez à torréfier au four 100 g de noisettes à 160 °C pendant 12 min. Débarrassez et stockez au sec. Roulez-les dans de la poudre or.

LE MONTAGE

✣ Sur la dacquoise retournée, pochez un point de ganache pour faire office de colle. Posez la plus grande feuilletine. Pochez un rond de ganache (presque aussi grand que le rond de feuilletine). Posez le second rond de feuilletine (le plus petit) avec un point de ganache au-dessus et la noisette pour finir le tout.

SUCCÈS NOISETTE

Par Christophe Appert (Angelina, Paris)

POUR : **6 À 8 PIÈCES**
PRÉPARATION : **1 H 30**
CUISSON : **30 MINUTES**
REPOS : **13 HEURES**

POUR LE CROUSTILLANT PRALINÉ
40 g de chocolat au lait
35 g de beurre doux
80 g de praliné amandes-noisettes 50/50
45 g de pailleté feuillantine (crêpes dentelle concassées)

POUR LA GANACHE MONTÉE NOISETTE-AMANDE (LA VEILLE)
117 g de chocolat blanc pâtissier
90 g de pâte de noisettes
100 g de praliné amandes
660 g de crème liquide à 35 % de MG
5 feuilles de gélatine réhydratées

POUR LA DACQUOISE NOISETTE
170 g de blancs d'oeufs
50 g de sucre semoule
150 g de sucre glace
130 g de poudre de noisettes
QS de poudre d'amandes

POUR LE DÉCOR FRUITS SECS
100 g de noix de pécan
150 g de pistaches concassées
100 g d'amandes concassées

POUR LA FINITION
QS de sucre glace

LE CROUSTILLANT PRALINÉ

✣ Faites fondre le chocolat au bain-marie (ou au four à micro-ondes à 50 % de la puissance). Ajoutez le beurre fondu. Mélangez bien l'ensemble. Ajoutez le praliné à la préparation. Mélangez de nouveau pour obtenir une pâte lisse et brillante. Incorporez les crêpes dentelle concassées en dernier. À l'aide d'une spatule, sur une plaque recouverte de papier cuisson, étalez le croustillant sur une épaisseur de 5 mm. Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure. Une fois le croustillant figé, coupez des carrés de 4 cm. Réservez-les à température ambiante.

LA GANACHE MONTÉE NOISETTE-AMANDE (LA VEILLE)

✣ Dans un saladier, versez le chocolat blanc, la pâte de noisettes et le praliné amandes. Réservez. Dans une casserole, faites bouillir la moitié de la crème. À ébullition, ajoutez la gélatine essorée ; mélangez pour bien la dissoudre. Versez la crème bouillante sur le mélange chocolat blanc, pâte de noisettes et praliné amandes. Mixez. Incorporez la crème restante tout en continuant à mixer, jusqu'à obtention d'une ganache lisse. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur à + 4 °C jusqu'au lendemain.

LA DACQUOISE NOISETTE

✣ Préchauffez votre four à 180 °C (chaleur tournante). Montez les blancs d'oeufs avec un peu de sucre semoule. Incorporez le sucre restant dans les blancs lorsqu'ils sont fermes, puis ajoutez, à l'aide d'une spatule, le sucre glace et la poudre de noisettes. Mélangez délicatement. Garnissez une poche munie d'une douille lisse assez large de 14 mm. Pochez 16 dômes de 6 cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson de 30 x 40 cm. Saupoudrez chaque dôme de poudre d'amandes. Enfournez-les pour 15 à 20 minutes (en fonction du four), en tournant les plaques à mi-cuisson. Lorsque les biscuits sont cuits, laissez-les refroidir complètement sur une grille.

LE DÉCOR FRUITS SECS

✣ Faites griller les fruits secs pendant 10 minutes dans un four à 180 °C. Puis, à l'aide d'un couteau, hachez les noix de pécan en petits morceaux.

LE MONTAGE ET LA FINITION

✣ À l'aide d'un batteur, montez doucement et légèrement la ganache noisette-amande : elle doit doubler de volume. Augmentez la vitesse petit à petit, pour ne pas la faire trop chauffer. A l'aide d'une poche munie d'une douille, garnissez une coque de dacquoise (côté plat de la coque) de ganache montée.

✣ Déposez un carré de croustillant praliné sur la crème. Puis garnissez de nouveau de ganache montée (sur environ 2 cm de hauteur). Déposez ensuite une deuxième coque de dacquoise, cette fois-ci, côté bombé sur le dessus, par-dessus de la crème.

✣ Une fois le succès assemblé, déposez le mélange de décor fruits secs sur tout le pourtour (il va adhérer à la crème). Pour finir, à l'aide d'une poche à douille cannelée, réalisez une rosace de ganache montée sur le centre de la dacquoise. Terminez en saupoudrant l'ensemble du petit gâteau de sucre glace.

FOU DE
Pâtisserie

OPUS # 22• Hors série • Avril-mai-juin 2024
www.foudepatisserie.fr
redaction@foudepatisserie.fr
Rejoignez-nous sur :
Fou de pâtisserie est édité par la société Pressmaker
SARL au capital de 5 000 euros
RCS Paris B 751 461 690
Rédaction : 3 bis rue Bleue, 75009 Paris

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION :
Muriel Tallandier
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION : Julie Mathieu
RÉDACTRICE EN CHEFFE : Claire Pichon
COORDINATION DE RÉDACTION : Eugénie Pont
PREMIÈRE SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Pascale Cancalon
CONCEPTION, DIRECTION ARTISTIQUE ET RÉALISATION :
Alain Jacoby-Koaly pour Pykha (www.pykha.com)
PHOTOGRAVURE : studio Pykha (studio@pykha.com)

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO :
François Blanc, Adeline Glibota,
Jean Mathat Christol

PHOTOGRAPHE DU MAGAZINE :
Valery Guedes, Atelier mai 98, Thomas Dhellemmes

CRÉDITS PHOTO : Shutterstock.

RÉGIE PUBLICITAIRE : Médiaobs
44, rue Notre-Dame-des-Victoires
75002 Paris
Tél. : 01 44 88 97 70 / Fax : 01 44 88 97 79
E-mail : pnom@mediaobs.com
Tél. : 01 44 88 (suivis des 4 chiffres)
Directrice générale : Corinne Rougé (93 70)
Directrice commerciale : Sandrine Kirchthaler (89 22)
Directeur de publicité : Jean Benoit Robert (89 25)
Studio/maquette : Brune Provost (89 13)
Gestion : Catherine Fernandes (89 20)
www.mediaobs.com
DISTRIBUTION : MLP
Vente (réservée aux marchands de journaux)
MP Conseil
Laurent Bouderlique
01 42 36 87 78

ABONNEMENT : Abonn'escient, TBS Group,
20 rue Rouget de Lisle, 92130 Issy-les-Moulineaux.
abopressmaker@abonnescient.fr
Tél. : **01 44 70 03 89**

Le contenu de ce magazine ne peut être reproduit par quelque moyen que ce soit sans l'autorisation de l'éditeur.

Dépôt légal à la date de parution
N° ISSN : 2269-7012
N° commission paritaire : 0921K94036

IMPRIMÉ PAR ROULARTA PRINTING
Meiboomlaan 33
8800 Roeselare
Belgique.

© 2024 PRESSMAKER

EISF

Obtenez votre CAP Pâtissier avec l'École Internationale du Savoir-faire Français

95% de taux de réussite au CAP Pâtissier en juin 2023

Retrouvez plus d'informations sur les formations en vous rendant sur le site

www.eisf.fr

nouveau

CRÉATION ÉPHÉMÈRE N°5

Un trésor gustatif rare issu de grains Arabica Bourbon du Rwanda

L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 30 BIS, RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE, 810 029 413 RCS PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EU ROS